Chef ACADEMY

LA GRANDE SCUOLA DI CUCINA
CON LIBRO E RICETTE FILMATE



5. Gnocchi e paste ripiene

DVD 1
DVD 2
LIBRO
CHEF MAESTRO

I CORSI DI REPUBBLICA-L'ESPRESSO



Gnocchi e paste ripiene

Poche cose si possono considerare più tradizionali dello **gnocco**; in Italia, come nel resto dell'Europa d'altronde, questo tipo di pietanza ha spopolato per la sua versatilità, per la facilità di reperirne gli ingredienti, per la velocità di esecuzione e cottura, ma anche per la sua caratteristica consistenza, che lo rende un prodotto goloso.

Gli gnocchi rappresentano da sempre un piatto "della festa", non fosse altro che per l'impegno e il tempo necessari per prepararli. Quelli di **patate** sono i più diffusi, ma l'impiego di altri ingredienti si è sempre più affermato nel tempo. Divertente notare come in alcune regioni prendano il nome di "strozzapreti": il motivo di tale denominazione è molto discusso, può darsi che costituisca l'augurio che riescano a tappare le gole dei prelati, abituate a trattarsi bene.

Accanto allo gnocco, cosa c'è di più tradizionale e completo di una **pasta ripiena**?

I **ravioli** rappresentano una vera e propria passione! Per molti anni, ne sono esistite solo le versioni classiche, con il ripieno che si fermava alla semplice ricotta con spinaci o prezzemolo e un condimento più o meno saporito a seconda del gusto del cuoco. Negli anni Ottanta, complici i cuochi della nuova generazione, che hanno testato per primi la cosiddetta **cucina creativa**, i ravioli hanno cominciato a cambiare **forma**, **colore**, **ripieno**: ecco comparire **mezzelune**, **medaglioni** e quanto altro la fantasia può realizzare nella lavorazione dei vari ingredienti. La pasta ha cominciato a colorarsi di nero, rosso, verde, giallo, a seconda dell'ingrediente miscelato, e ha assunto in alcuni casi la conformazione a strisce. Anche il ripieno si è trasformato: la ricotta ha cominciato a essere addizionata di verdure come melanzane e zucchine, di salse come il pesto, di carni diverse, come cacciagione o volatili tipo il piccione.

I **tortellini** rappresentano il primo per antonomasia della cucina emiliana. La loro fama ha valicato ben presto l'Appennino per farli diventare, a tutti gli effetti, un piatto nazionale.

Pellegrino Artusi, noto gastronomo dell'Ottocento, ha lasciato la sua personale ricetta nel famoso compendio che porta il suo nome (*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, 1891), ma nessuno l'ha seguita in maniera completamente identica, facendo sempre le proprie modifiche. Secondo la ricetta tradizionale, la pasta deve essere stesa molto sottile e la forma deve essere rotonda. Tuttavia, a causa dei numerosi scarti e il conseguente aumento di lavorazione, in molti preferiscono tagliarla in quadrati. Al centro si pone il **ripieno**, per il quale sono previste diverse varianti. L'operazione della **chiusura** del tortellino è la più difficile per i non addetti ai lavori; vedere la facilità con cui le massaie emiliane effettuano questo lavoro suscita sempre un sentimento a metà tra l'invidia e l'ammirazione. Su una cosa però sono tutti d'accordo: la cottura si deve effettuare **in brodo**, anche se i tortellini vengono serviti asciutti.

I **cannelloni** e le **lasagne** sono ancora piatti che colpiscono l'immaginario collettivo, per la cura e la lunghezza che impongono le loro preparazioni.

Nel primo caso, l'abilità maggiore sta nel trovare un **ripieno** che mantenga la **morbidezza** anche dopo la **gratinatura**; non a caso si trova spesso l'impiego del cervello di vitello o di agnello.

Le lasagne sono il banco di prova di chi vuole mettersi alla prova come cuoco: la **sfoglia** tirata alla perfezione, una **besciamella** densa al punto giusto, il **ragù** concentrato e ricco di gusto sono gli elementi essenziali per formare un vero e proprio capolavoro.

Anche le **paste secche**, infine, possono trasformarsi riempiendole con ingredienti che le renderanno uniche, grazie alla fantasia di chi le cucina.



Scuola di cucina

PREPARAZIONI
E TECNICHE
DI BASE

La pasta da choux

La **pasta da choux** è un'emulsione di farina, uova, burro, latte e altri ingredienti che si presta a molteplici utilizzi: in cucina è utile per antipasti e contorni (bigné al formaggio, crocchette di patate tipo pommes dauphine e pommes lorette, tortini al formaggio, ecc.) o in pasticceria (bigné, choux, profiteroles, saint-honoré, zeppole, ecc.).
Per i primi, la ricetta più famosa è la pasta da bigné per preparare gli **gnocchi alla parigina.**

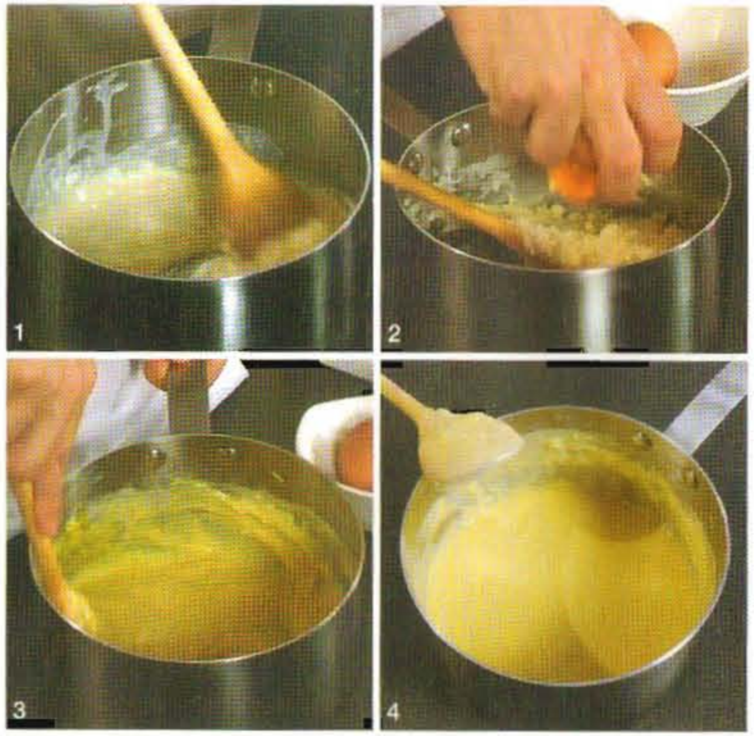


Pasta da choux per gnocchi alla parigina
Ingredienti per 4 persone

200 g di farina
100 g di burro
3 dl di latte
100 g di parmigiano grattugiato
6 uova
sale

Pasta da choux per gnocchi alla parigina

- In un pentolino mettere a sciogliere il burro con il latte e un pizzico di sale. Non appena il burro è sciolto, versare la farina setacciata. Lavorare con una spatola di legno energicamente, finché il composto non sarà ben liscio e privo di grumi, lasciandolo cuocere ancora qualche minuto. Togliere il recipiente dal fuoco e lasciare intiepidire il composto (foto 1).
- Incorporare il parmigiano e le uova, una alla volta. Le uova devono essere a temperatura ambiente (foto 2).
- Mescolare fino a fare assorbire il tutto. L'impasto è pronto quando inizia a staccarsi dal fondo della pentola (foto 3).
- Lasciare riposare il composto, dopodiché la pasta da choux è pronta (foto 4).



*

Per ottenere della pasta da choux perfetta è importante prestare attenzione ad alcuni dettagli: la farina deve essere setacciata; il burro tagliato a tocchetti e ben fuso prima di essere aggiunto alla farina; la farina va "buttata" in una sola volta. Nella pasta da choux convenzionale si utilizza acqua e burro. Ci sono invece preparazioni che prevedono l'uso del latte, come gli gnocchi alla parigina.



Gnocchi di patate

Per la preparazione degli **gnocchi di patate** è necessario utilizzare patate vecchie perché contengono meno acqua e quindi è più facile farle legare alla farina e amalgamare l'impasto. Non avendo a disposizione quest'ultime si possono usare quelle rosse.

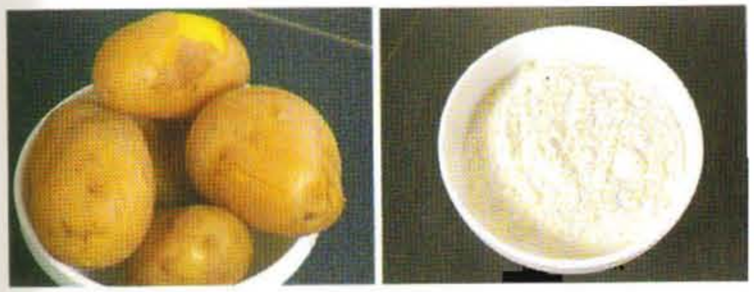
Per la buona riuscita di uno gnocco, qualsiasi esso sia, vale una regola semplice ma fondamentale: **ingredienti ben asciutti e impasti brevi**.

Gnocchi di patate

- Lessare le patate in acqua salata, privarle della buccia e, con lo schiacciapatate, schiacciarle sul piano di lavoro leggermente infarinato (foto 1).
- Aggiungere un pizzico di sale e appena un po' di farina: si consiglia di iniziare con poca farina, aumentandone la quantità qualora servisse. Se si vuole, aggiungere un uovo (foto 2).
- Impastare aiutandosi inizialmente con un tarocco e continuando poi con le mani. A seconda dell'umidità dell'impasto, aggiungere farina (foto 3).

Gnocchi di patate
Ingredienti per 4 persone

600 g di patate
150 g di farina
1 uovo (facoltativo)
sale




1


2


3


4


5

- Arrivare a formare una palla lavorando l'impasto in maniera delicata e per il tempo minimo indispensabile, per non rischiare di ottenere gnocchi troppo gommosi. Dopodiché lasciarla riposare qualche attimo (foto 4).
- Dividere in parti l'impasto e lavorarle con il palmo della mano fino a ottenere dei cilindri (foto 5).
- Con un coltello e partendo da una delle due estremità, dividere il cilindro in tanti piccoli segmenti (foto 6).
- A questo punto gli gnocchi sono pronti.

*

La densità dell'impasto può considerarsi ottimale quando, tagliato di netto con un coltello, l'interno del cilindro si presenta omogeneo.


6

Nel caso in cui si voglia procedere alla rigatura dello gnocco, tenerlo tra le dita di una mano e con i rebbi di una forchetta o il retro di una grattugia praticare i solchi. La rigatura, oltre ad avere una funzione decorativa, fa in modo che il sugo venga trattenuto maggiormente.

La cottura degli gnocchi di patate

Essendo gli gnocchi costituiti da un impasto di farina, patate e acqua, sono molto ricchi di amido.

A temperature superiori ai 55°C l'amido va incontro a "gelificazione" cioè alla formazione di **gel**, che ne modifica la conformazione e ne abbassa il **peso specifico**.

Durante la cottura, gli gnocchi acquistano volume ma perdono densità e quindi, per la legge di Archimede, a un certo punto **risalgono in superficie**: è quello il segnale che ci dirà con certezza che sono pronti per essere impiattati.

Ma non finisce qui: a contatto con l'aria lo gnocco subirà anche un leggero indurimento e ciò gli conferirà l'aspetto finale e la sua tipica consistenza.

Vari formati di pasta ripiena





La pasta fresca ripiena esiste in numerose varianti e ognuna di esse differisce dalle altre non solo per il formato ma anche per gli ingredienti, diversi ogni volta a seconda della tradizione del luogo o anche della fantasia di chi li prepara.
È così che nascono piatti prelibati a base di **ravioli** di spinaci, **tortellini** con carne, **tortelloni** di "magro", **agnolotti** e **agnolotti del plin**.

Per tutti i formati, si parte sempre dall'impasto base della pasta fresca; l'attrezzatura adatta per prepararla è veramente semplice da procurarsi, ma per chi non avesse tempo o voglia, è possibile rivolgersi a un pastificio di fiducia, dove acquistare dei fogli di pasta già tirata e pronta per essere trasformata a proprio gusto.
Una volta stesa la pasta, si deve immaginare un reticolato diviso in piccoli quadrati, la cui misura varia in base al tipo di formato di pasta che si vuole realizzare.
Al centro di ogni quadrato, verrà quindi disposto un cucchiaio o cucchiaino del condimento che caratterizzerà la pasta ripiena.

Ravioli
Ingredienti per 4 persone

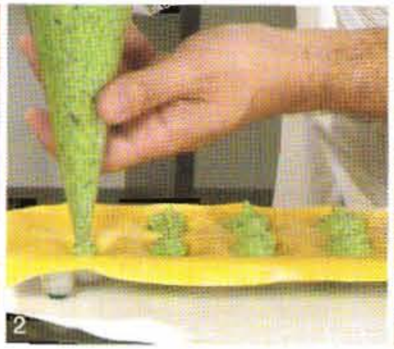
300 g di pasta all'uovo
400 g di ricotta di pecora
200 g di spinaci
2 uova
2 tuorli d'uova (facoltativi)
2 cucchiai di parmigiano
sale
pepe

Ravioli

Preparazione utilizzando l'apposito stampo

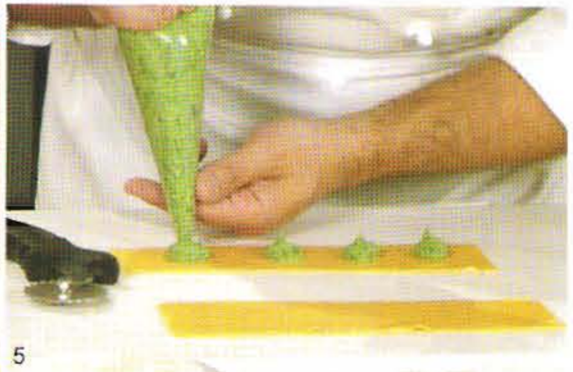
- Stendere sopra lo stampo una prima sfoglia e spennellarla con acqua (foto 1).
- Preparare la farcia mescolando gli spinaci lessati e tritati, la ricotta, le uova e il parmigiano. Amalgamare il tutto e regolare di sale e pepe.
- Mediante il sac à poche o un cucchiaio riempire i vari tasselli con la farcia (foto 2).
- Ricoprire con una seconda sfoglia, spennellarla con acqua e passarvi sopra il matterello o un piccolo rullo per farla aderire bene alle sagome, in modo che si ritaglino i ravioli.
- Eliminare la pasta in eccesso e togliere i ravioli dallo stampo (foto 3).


1


2


3


4


5


6


7


8

Preparazione a mano

- Con una rotella tagliapasta ottenere dalla sfoglia due strisce di pasta e spennellarle con acqua (foto 4).
- Con un sac à poche o un cucchiaio versare un po' di farcia su una striscia a una distanza di circa 3 cm l'una dall'altra (foto 5).
- Ricoprire con la seconda striscia di pasta e sagomare utilizzando le dita (foto 6).
- Ritagliare i ravioli con la rotella (foto 7).
- Premerli con le dita per far loro prendere la forma (foto 8).

Anche gli **agnolotti del plin**, tipici del Piemonte, richiedono un buon brodo in cottura, preparato come per i tortellini.
Agnolotti, **cappelletti**, **tortelloni**, possono essere cotti a piacere, accompagnati poi con sughi e salse di fantasia per esaltarne il sapore oppure semplicemente conditi con burro e salvia o, ancora meglio, con un cucchiaio dell'acqua in cui sono stati cotti, un filo d'olio e del grana o parmigiano invecchiato.

Per i **ravioli** la regola da tenere sempre presente vuole che, se la farcia è già ben definita, è bene non usare condimenti esterni dal sapore forte, quindi in questi casi è perfetto il filo d'olio con il grana. Con **ravioli di magro**, va benissimo utilizzare burro e salvia, condimento particolarmente indicato anche per i **tortelli di zucca**: la salvia, infatti, ne sottolinea il sapore.

A Ferrara, spesso, servono **i tortelli** o i **cappellacci di zucca** con del ragù di carne al sugo: il ripieno dolce del raviolo, in questo modo, viene contrastato dal sapore deciso del ragù.

E come stabilire se le paste ripiene sono pronte? Dipende sia dallo spessore della pasta sia dal ripieno; in alcuni casi la pasta è pronta quando viene a galla: a questo punto, col ragno o una schiumarola, va immediatamente tolta dall'acqua e posta nel piatto per essere servita.
Volendo, è possibile cucinare i **tortellini** anche al **forno**, mentre per i **ravioli** si sta diffondendo l'uso di cucinarli alla **griglia del barbecue**.

Formati di pasta secca da riempire

I formati di pasta secca che si prestano a essere riempiti sono moltissimi, basti pensare agli **ziti**, ai **paccheri**, ai **lumaconi** o ai **conchiglioni**: ma la fantasia in cucina non ha limite e persino rigatoni o pennette possono trasformarsi in paste ripiene.

L'invenzione degli **ziti** si deve alla cultura e alla bravura dei maestri pastai napoletani di un tempo. Questa pasta, di origine napoletana "verace", costituiva il tipico piatto dei matrimoni dell'epoca. Il termine "zito", infatti, deriva dalla parola "zita", cioè **sposa** in dialetto partenopeo.

Gli ziti nascono come pasta lunga, ma secondo la tradizione locale vanno spezzati a mano prima di essere cucinati; si dice che ancora oggi, la domenica mattina, nei vicoli di Napoli, si possa sentire in sottofondo il rumore degli ziti spezzati.

I lumaconi sono un prodotto tipico della Campania. Il loro nome proviene dal tipo di formato, che assomiglia a un guscio di lumaca rigato.

La trafilatura in bronzo dona alla pasta quella tipica ruvidità che le permette di lasciarsi impregnare bene del sugo di accompagnamento.

I **paccheri** sono un altro prodotto artigianale napoletano: si tratta di una sorta di maccheroni giganti di farina di grano duro. La loro forma ricorda un cannellone troncato e sono semplicissimi da riempire.

I **conchiglioni** sono un formato di pasta secca, realizzato dai maestri pastai solo in tempi recenti; molto comodi da utilizzare vista la lunga cottura, che permette di iniziare a bollire la pasta molte ore prima rispetto alla presentazione in tavola e di completarne la cottura solo pochi istanti prima di servire.

Crêpe o crespelle

Il termine francese **crêpe**, ormai entrato nell'uso comune, deriva dal latino "*crispus* = arricciato". In Italia vengono chiamate anche **crespelle**, mentre negli altri paesi assumono il nome di: **pancakes**, **palacinke**, **wafer**, **crêpe**, **cryspes**, **blinis.**
La loro origine sembra risalire, addirittura, al 7000 a.C, quando, secondo una leggenda, una massaia, probabilmente per disattenzione, rovesciò sulla pietra rovente un impasto di farinata a base di sola acqua e farina. L'introduzione dall'Asia del grano saraceno ha portato anche alla realizzazione di nuovi impasti.

Possiamo distinguere le crêpe in due diverse tipologie: le **crêpe** classiche e le **crêpe bretoni** o **gallettes bretonnes**. Queste ultime, più grandi (circa 28 cm), sono adatte ad accompagnare prodotti salati e sono realizzate con farina di grano saraceno.

Preparazione dell'impasto e cottura

La pastella per crêpe è una preparazione semiliquida a base di latte, uova, farina di frumento o di grano saraceno, sale, burro. Come per i bignè, anche le crêpe possono essere usate sia in cucina che in pasticceria.

Crêpe

- In una bacinella rompere le uova intere. Aggiungere la farina setacciata e, con una frusta, iniziare ad amalgamare formando una crema densa e senza grumi (foto 1).
- Aggiungere il sale e, poco per volta, versare lentamente anche il latte a temperatura ambiente continuando a mescolare. Lasciar riposare la pastella per 20-30 minuti (foto 2).
- Far fondere una noce di burro nella padella, aggiungerne una piccola quantità all'impasto ed emulsionarla; usare il burro rimanente per







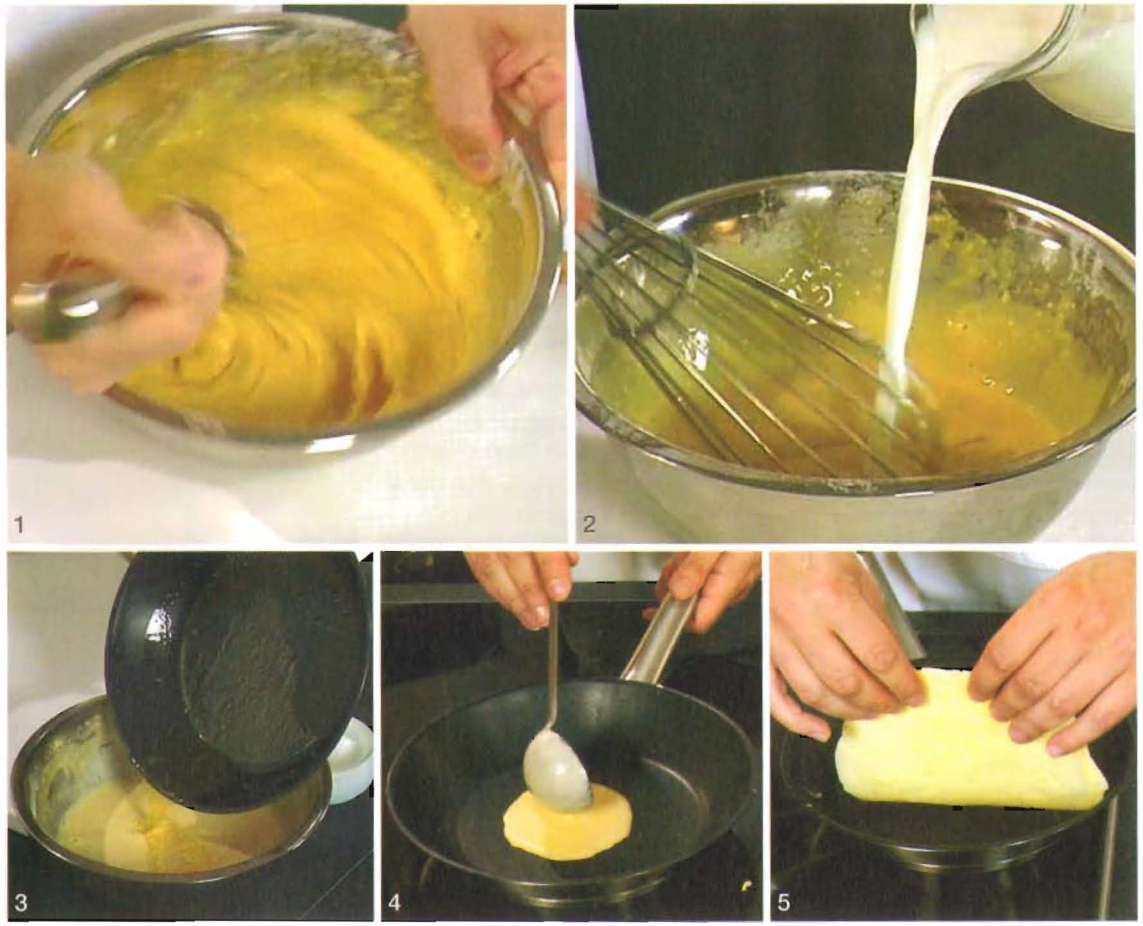
Crêpe
Ingredienti per circa 20 crêpe

5 dl di latte
250 g di farina
25 g di burro
3-4 uova
7 g di sale

La padella da usare per la cottura delle crêpe deve avere un diametro di circa 15 cm, deve essere ben pulita e con il fondo integro, senza rigature.

ungere, all'occorrenza, il fondo della padella durante la preparazione delle crêpe. Lasciare la padella unta a scaldare sul fuoco (foto 3).

- Prima di cuocere la crêpe, bisogna controllare la consistenza della pastella: se troppo densa, meglio diluirla con un altro po' di latte, se troppo liquida, aggiungere ancora un po' di farina.
- Versare un mestolo di pastella al centro della padella facendola ruotare in modo che la pastella si allarghi uniformemente coprendo tutto il fondo (foto 4).
- Quando i bordi inizieranno ad arricciarsi, girarla facendo attenzione a non romperla e cuocerla per un tempo inferiore rispetto all'altro lato poiché la cottura sarà ultimata una volta farcita (foto 5).
- Togliere la crêpe dalla padella e lasciarla riposare con la parte più cotta rivolta verso l'alto. La parte più cotta riceverà il ripieno, la parte meno cotta costituirà l'involucro esterno che potrà quindi continuare a gratinare in forno.





Come piegare le crêpe secondo il ripieno: fazzoletto, penna, saccottino

Una volta cotte, le crêpe possono essere conservate anche per mesi nel congelatore.
Al momento di utilizzarle si può scegliere di dare loro forme diverse, anche in base a quale ripieno abbiamo scelto di utilizzare.

Per ottenere un "**fazzoletto**" o "**portafoglio**", stendere la crêpe e ripiegarla in due su se stessa: si ottiene così una sorta di mezzaluna. Ripiegando ancora una volta la mezzaluna, seguendo lo stesso procedimento di quando si stira un fazzoletto di cotone, si ottiene un nuovo triangolo più piccolo.

Questo tipo di presentazione viene usata molto per le **crêpe suzette** o comunque nelle crêpe dolci e il condimento verrà versato loro sopra.

La forma a "**penna**" è la versione più semplice e comune da realizzare: basta arrotolare su se stessa la crêpe per ottenere dei cannoncini.
In questo caso, prima di essere arrotolata, la crêpe verrà farcita con il condimento prescelto, normalmente abbastanza denso, così che non possa fuoriuscire.
Utile scegliere questo tipo di realizzazione nel caso in cui la ricetta preveda un passaggio in forno e la gratinatura.

Il "**saccottino**" è sicuramente la presentazione più scenografica. Partendo da una crêpe stesa, mettere al centro il condimento e raccogliere tra le mani i lembi, chiudendoli verso il centro.

Per le preparazioni salate semiliquide si può chiudere la crêpe a sacchetto con un filo di erba cipollina o una balza esterna del porro.

Gli gnocchi

Gli **gnocchi** sono un elemento comune alla tradizione culinaria di molti Paesi del mondo. Naturalmente presentano differenze notevoli da un tipo all'altro, sia per forma che per ingredienti, ma si tratta sempre di piccoli pezzi di impasto, sia esso costituito da patata, ricotta, semolino, pane o altro, bolliti in acqua o brodo e poi conditi con sugo o salsa.

Per gli **gnocchi di patate**, in alcuni tipi di ricetta, oltre alle patate e alla farina, si impiegano anche le uova.

La **ricotta**, necessaria alla preparazione degli gnocchi omonimi, è preferibile che sia ben asciutta, meglio se di pecora, e può essere impastata con spinaci, uova, farina, sale e pepe.
Per gli **gnocchi di semolino**, invece, si utilizzano solo semolino e latte.
Infine, per quelli di pane, il pensiero va subito ai buonissimi "**canederli**" altoatesini, che si rifanno alla tradizione austroungarica degli **Knödel**.

Gli ingredienti base per gli **gnocchi di pane** sono: pane raffermo, latte, farina, uova, sale e pepe. Soprattutto nella zona di Chiavenna esistono anche versioni di canederli realizzati con polenta di grano saraceno.

Gnudi al burro e salvia
Ingredienti per 4 persone

- 400 g di ricotta di pecora
- 200 g di spinaci
- 100 g di burro
- 6-8 foglie di salvia fresca
- 2 uova
- 2 tuorli d'uova
- 4 cucchiai di farina
- noce moscata
- sale
- pepe

Gnudi al burro e salvia

Esistono alcuni piatti che non prevedono l'utilizzo di pasta all'uovo che contenga il ripieno, ma che consistono essenzialmente del solo ripieno. Un esempio tipico sono gli gnudi.
Gli **gnudi** sono dei tortelli tipici toscani, generalmente tondi e di colore verde per la presenza di spinaci nell'impasto. Hanno il sapore della **pasta fresca**, degli **spinaci** e del **pecorino toscano**, ovvero degli ingredienti base necessari per realizzarli. Una variante meno tipica prevede di sostituire gli spinaci con i germogli più teneri dell'**ortica**. Gli gnudi sono chiamati anche "**malfatti**" o "**Ignudi di Maremma**".





- Scottare gli spinaci e scolarli bene. Tritarli finemente sul tagliere, unire la ricotta e aggiungere un po' di farina. Amalgamare al composto le uova e i tuorli, con l'aggiunta di noce moscata, sale e pepe quanto basta (foto 1).
- Lavorare con le mani (o con due cucchiai) fino a ottenere un impasto omogeneo aggiungendo un po' di farina (foto 2).
- Prendere piccole porzioni di impasto tra le mani e realizzare delle palline della grandezza di una noce, aiutandosi con un po' di farina (foto 3).
- Cuocere le palline (a piccoli gruppi) in acqua bollente salata o in un buon brodo di carne.
- Scolare dopo 4-5 minuti (foto 4).
- Condire ripassandoli brevemente in una padella con burro e salvia o aggiungendovi ragù di carne.
- Guarnire con il parmigiano grattugiato e una spolverata di pepe (foto 5)

* Come variante al burro e salvia, per condire gli gnudi può anche essere utilizzato il ragù di carne.

Gnocchi alla parigina
Ingredienti per 4 persone

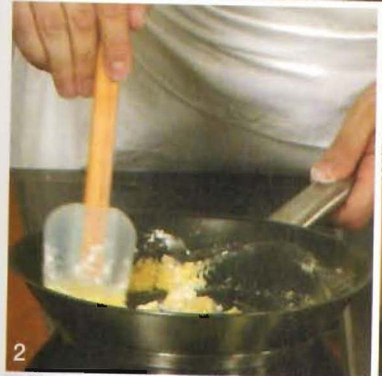
1 dose di pasta choux
Per la salsa Mornay
1 dl di panna liquida
250 g di parmigiano grattugiato
85 g di farina
85 g di burro
7 dl di latte
noce moscata
sale
pepe



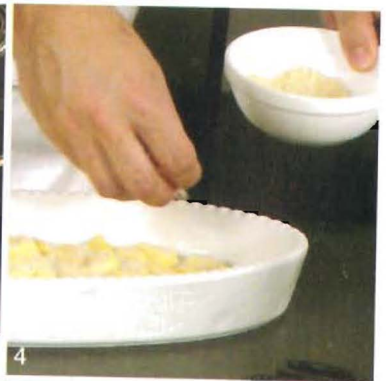
Gnocchi alla parigina

- Preparare un sac à poche con bocchetta liscia del diametro di 1,5 cm, riempiendone metà con la pasta da choux (realizzata come indicato a p. 12). Mettere sul fuoco una pentola capiente, piena di acqua leggermente salata e portare a ebollizione. Strizzando il sac à poche formare segmenti di pasta lunghi circa 3 cm (recidendo a misura il composto con un coltello o con le forbici) facendoli cadere direttamente nell'acqua bollente. Cuocerne sempre pochi per volta (foto 1).
- Lasciare gli gnocchi nell'acqua bollente fino a che siano induriti e non tendano a gonfiare. Quindi scolarli con un mestolo forato e adagiarli su un panno umido per farli riposare.
- Nel frattempo preparare una salsa besciamella: mettere il burro in padella e a parte mettere a scaldare il latte, aromatizzandolo con della noce moscata, un pizzico di pepe e un po' di sale. Quando il burro avrà acquisito un po' di colore, aggiungere la farina senza farla cuocere troppo e unirvi quindi il latte caldo (foto 2).
- Una volta che la besciamella si è ritirata sino a raggiungere una consistenza non troppo densa, toglierla dal fuoco e aggiungere a filo della panna e del parmigiano, ottenendo una salsa Mornay (foto 3).
- Adagiare gli gnocchi in una pirofila imburrata, versarvi la salsa Mornay e cospargere la superficie di parmigiano (foto 4).
- Infornare a 170°C e quando, dopo circa 25 minuti, gli gnocchi saranno ben gratinati, impiattare spolverando con pepe e un pizzico di noce moscata (foto 5).


1


2


3


4


5

Gnocchi di patate con robiola
Ingredienti per 4 persone

800 g di gnocchi di patate
100 g di robiola
70 g di ricotta di pecora
0,6 dl di panna fresca o latte
1 ciuffo di erba cipollina
1 ciuffo di prezzemolo
(preferibilmente francese)
sale
pepe bianco



Gnocchi di patate con robiola

- Mettere a scaldare quattro cucchiai di panna in una padella, aggiustando poi di sale e di pepe (foto 1).
- Aggiungere alla panna la robiola e la ricotta, facendole sciogliere sul fuoco e mescolando con un cucchiaio (foto 2).
- Nel frattempo sminuzzare al coltello dell'erba cipollina e aggiungere il trito in padella.
- Mettere a bollire dell'acqua in una pentola, salarla e appena raggiunto il bollore, buttarvi gli gnocchi di patate (foto 3).
- Non appena gli gnocchi vengono a galla, estrarli e scolarli per mezzo di una schiumarola.
- Unire gli gnocchi al sugo in padella dopo averla tolta dal fuoco. Rimettere sul fuoco la padella, lasciare ritirare e amalgamare il tutto (foto 4).
- Impiattare deponendo gli gnocchi al centro e decorandoli con alcune foglie di prezzemolo (preferibilmante francese) e una macinata di pepe fresco (foto 5).



*

Per ottenere gnocchi dal colore giallo vivace possiamo utilizzare uova dal tuorlo rosso, ovvero uova di galline nutrite con una maggiore quantità di beta-carotene. Si creerà così un piacevole contrasto con il colore bianco della salsa.











Gnocchi di patate alla nepitella
Ingredienti per 4 persone

Per gli gnocchi
600 g di patate
150 g di farina
1 albume d'uovo
1 mazzetto di nepitella (detta anche mentuccia)
2 dl di olio extravergine di oliva
sale

Per la salsa
100 g di nocciole tostate tritate
1 rametto di nepitella
50 g di pecorino grattugiato
0,5 dl di olio extravergine di oliva
sale

Gnocchi di patate alla nepitella

- Ridurre in purea le patate precedentemente bollite e sbucciate; aggiustare di sale (foto 1).
- Preparare una salsa triturando finemente la nepitella ed emulsionandola con olio extravergine di oliva. Aggiungere alla purea la salsa così ottenuta e l'albume di un uovo (foto 2).
- Unire gli ingredienti mescolando e aggiungere all'impasto la farina, versandone poca alla volta (foto 3).
- Lavorare l'impasto con le mani fino a ottenere una pasta liscia e omogenea (foto 4).
- Porzionare l'impasto e lavorarlo a "serpente", ricavando poi gli gnocchi tagliando il serpente a "tocchetti" con la spatola. Spolverare il tutto di farina in modo che gli gnocchi rimangano ben asciutti e separati (foto 5).
- Mettere una padella sul fuoco con dell'olio a intiepidire, aggiungervi le nocciole, tostate al forno per alcuni minuti, e le foglioline di nepitella spezzettate a mano. Lasciare a fuoco molto basso ancora per alcuni minuti (foto 6).
- Cuocere gli gnocchi in acqua bollente salata: una volta che questi ultimi salgono a galla, scolarli e passarli in padella con la salsa alle nocciole per insaporirli (foto 7).
- Procedere all'impiattamento collocando gli gnocchi al centro del piatto, grattugiarci sopra del pecorino o del formaggio a piacere, aggiungere un rametto di nepitella, un filo di olio extravergine di oliva e servire (foto 8).

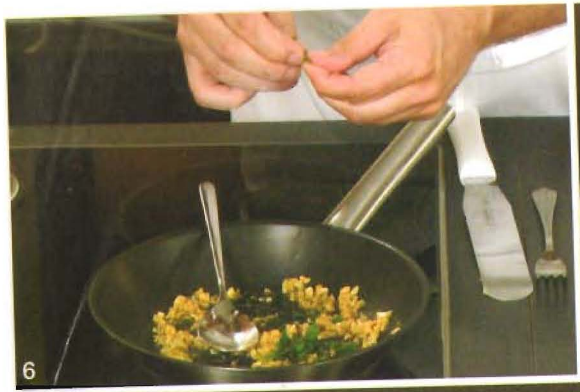

1


2


3


4


5


6


7


8



Gnocchi alla romana
Ingredienti per 4 persone

250 g di semolino
1 l di latte intero
120 g di burro
50 g di parmigiano grattugiato
1 cucchiaio di pecorino grattugiato
noce moscata
sale

Gnocchi alla romana

- Versare il latte in un pentolino con un pezzetto di burro e un pizzico di sale e appena un'ombra di noce moscata. Appena giunge a ebollizione, versare a pioggia il semolino, mescolando velocemente in modo che non si formino grumi. Cuocere per circa 8-10 minuti, poi togliere il recipiente dal fuoco (foto 1).
- Trasferire il semolino in una teglia larga e bassa, oppure su un foglio di carta da forno spennellato con olio per evitare che l'impasto si attacchi, e livellarne la superficie con la mano o con la lama di un coltello bagnata, formando uno strato uniforme alto circa 1-1,5 cm (foto 2).
- Quando il semolino si sarà completamente raffreddato e indurito,

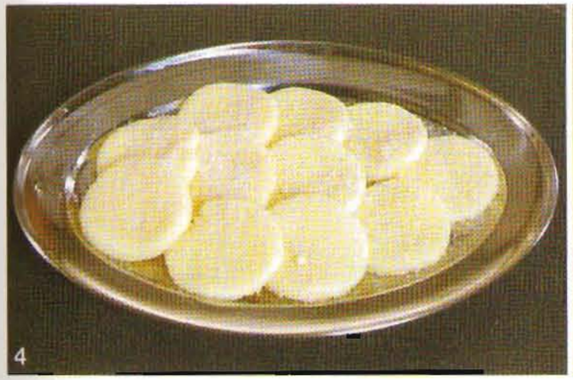

1



2



3



4



5

ricavare tanti dischi uguali con l'aiuto di un coppapasta o di uno stampino rotondo; in alternativa usare un bicchiere da vino (foto 3).

- Imburrare una pirofila rotonda o un vassoio e sistemare gli gnocchi girandoli al contrario per mostrare la parte più liscia. Disporli a centri concentrici sovrapponendoli leggermente e versandovi sopra il burro che sarà stato fatto sciogliere a bagnomaria, i formaggi grattugiati e una spolverata di noce moscata (foto 4).
- Mettere la pirofila nel forno già caldo a 200°C e lasciare cuocere per 15-20 minuti finché in superficie si sarà formata una leggera crosticina dorata. Servire gli gnocchi caldissimi, nello stesso recipiente di cottura (foto 5).

Un procedimento alternativo potrebbe invece essere il seguente.

- Portare a ebollizione il latte e versare il semolino a pioggia, come se fosse polenta, e utilizzare una frusta per mescolare.
- Far cuocere per il tempo indicato sulla confezione, in genere 8-10 minuti circa, quindi spegnere il fuoco.
- Incorporare il burro, due tuorli d'uovo, 100 grammi di parmigiano, noce moscata grattugiata e regolare di sale se necessario. Mescolare velocemente e amalgamare bene.
- Versare il composto sul piano di lavoro ricoperto da un ampio foglio di carta da forno e coprire con un altro foglio di carta di analoghe dimensioni.
- Tirare il composto con il matterello a uno spessore di 1-1,5 cm, lasciare raffreddare completamente e con il coppapasta di 6 cm di diametro ricavare dei dischetti che dovranno essere passati al parmigiano, come per impanarli.
- Imburrare una teglia di alluminio usa e getta, disporre i dischetti sovrapponendoli leggermente e irrorarli con il burro fuso nel quale si è soffritta la salvia. Si possono sbriciolare le foglie di salvia fritte e cospargerne tutta la superficie.
- Infornare a 180°C per 10 minuti e far gratinare.

Gnocchetti di ricotta
Ingredienti per 4 persone

100 g di farina
250 g di ricotta di pecora (o vaccina)
100 g di parmigiano grattugiato
1 tuorlo d'uovo
noce moscata
sale
pepe
100 g di burro, 4 foglie di salvia (per il condimento)

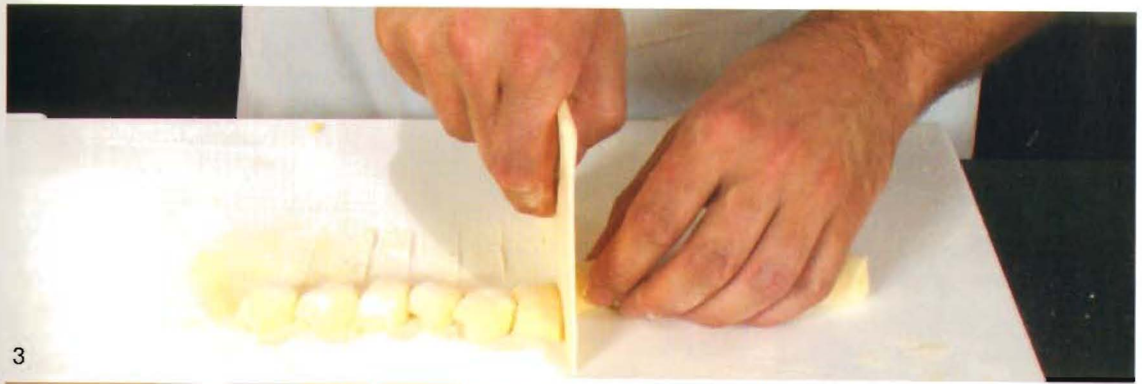


Gnocchetti di ricotta

- Scolare e passare bene al setaccio la ricotta (foto 1).
- Mescolare la ricotta con la noce moscata, il tuorlo d'uovo e un pizzico di sale. Impastare delicatamente e quindi aggiungere la farina (foto 2).
- Spolverare la spianatoia con della farina e poggiarvi l'impasto. Formare dei cilindri uniformi da tagliare al coltello per formare gli gnocchi, oppure delle piccole palline leggermente schiacciate ai lati (foto 3).
- Con il dorso di una forchetta, rigare gli gnocchi e metterli a riposare per un po' su una spianatoia (foto 4).
- In una padella sciogliere del burro e aggiungere alcune foglie di salvia appena spezzate. Quando il burro inizia a sfrigolare, la salsa è pronta (foto 5).
- Cuocere gli gnocchi in acqua salata. Non appena vengono a galla, recuperarli con una schiumarola e saltarli in padella con il burro e salvia (foto 6).
- Impiattare e servire spolverizzandoli con parmigiano, noce moscata e una spruzzata di pepe (foto 7).

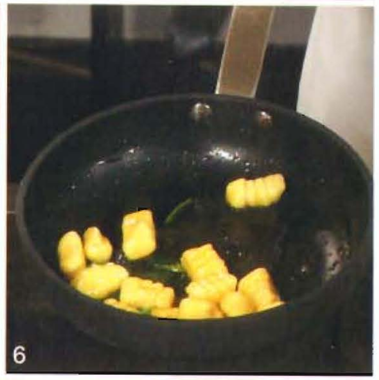

1


2


3


4


5


6


7

Tortellini e ravioli

Oltre ai tradizionali ripieni di carne o verdure, oggi si vanno affermando le farce di fantasia.
Tra tutte, quelle di pesce sono forse le preferite dalla maggior parte del pubblico. In genere, si preparano tritando il pesce o i crostacei da far rosolare in padella con olio extravergine di oliva, sfumando con vino bianco secco; si uniscono poi aromi e, in alcuni casi, patate o uova.
Alcune farce prevedono anche preparati a base di formaggi e pomodoro o frutta secca, o molluschi, precedentemente aperti sul fuoco e privati della loro valva, se si tratta di vongole, cozze, o simili.

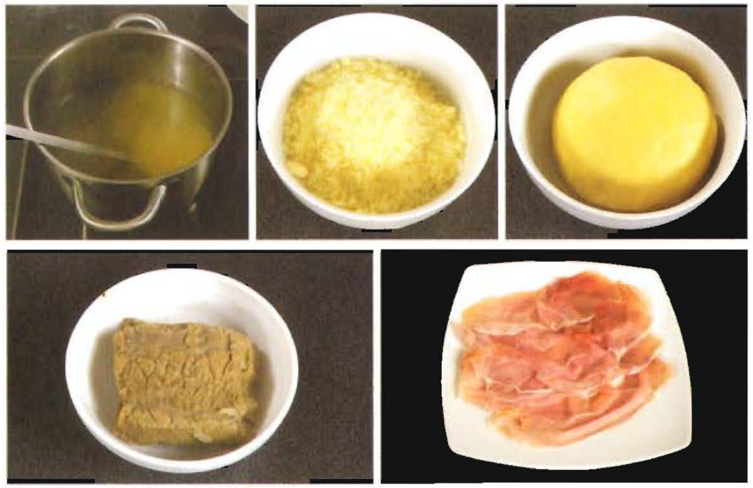
I condimenti da scegliere per questo tipo di pasta devono essere semplici o richiamare il sapore già presente nel ripieno: il sapore dovrebbe venire interamente dal suo interno e non dall'esterno, pena la perdita del gusto sprigionato dalla pasta stessa.

Le paste ripiene possono essere, come per i "fratelli" tradizionali, bollite in acqua e rosolate in padella direttamente col condimento, oppure grigliate e condite con un cucchiaio di buon olio extravergine di oliva.

Tortellini in brodo

I tortellini, forse il piatto più conosciuto dell'Emilia, venivano preparati dalla "rezdora", ovvero "reggitrice". Queste donne erano convocate per feste importanti, matrimoni e altri eventi simili, esclusivamente per preparare i tortellini. Il loro compenso, oltre che il denaro, sarebbero stati anche gli avanzi di prima scelta da portare a casa per le famiglie.

- Tritare al coltello la carne di manzo con cui è stato precedentemente fatto il brodo e metterla nel mixer. Ripetere l'operazione con il prosciutto di Parma. Aggiungere appena un po' di sale, un pizzico di noce moscata e il parmigiano grattugiato, dopodiché azionare il mixer e tritare brevemente il tutto (foto 1).



Tortellini in brodo
Ingredienti per 4 persone

1 l di brodo di carne (manzo)
300 g di pasta all'uovo
60 g di prosciutto di Parma
60 g di carne di manzo
40 g di parmigiano grattugiato
un pizzico di noce moscata
1 uovo
sale





- Aggiungere un uovo all'impasto e finire di tritare fino a che l'impasto risulta "liscio": il ripieno è pronto (foto 2).
- Stendere a macchina o a mano la pasta all'uovo precedentemente preparata fino a ottenere una sfoglia molto sottile: lo spessore è giusto quando in trasparenza si vede la sagoma della mano (foto 3).
- Con un coltello tagliare la pasta in quadratini il più regolari possibile (foto 4).
- Mettere del ripieno in un sac à poche e posizionarne una piccola quantità al centro di ogni quadratino (foto 5).


5


6


7

● Piegare ogni quadratino prima a triangolo, poi a barchetta, per chiuderlo infine a "corona": i tortellini sono pronti (foto 6).

● In una pentola portare a ebollizione il brodo precedentemente preparato e mettervi a cuocere i tortellini per 2-3 minuti. Impiattare, spolverare con abbondante parmigiano e servire (foto 7).

Timballo di tortellini
Ingredienti per 4 persone

250 g di tortellini
500 g di salsa di pomodoro
4 dl di besciamella
40 g di parmigiano grattugiato
20 g di burro
sale
pepe



Timballo di tortellini

- Preparare, in anticipo, una salsa di pomodoro, con il classico fondo di sedano, carota e cipolla, e una besciamella (vedi p. 26) con latte, sale, farina e burro dalla consistenza abbastanza liquida.
- Mettere a bollire i tortellini in acqua salata.
- Nel frattempo, imburrare una pirofila da forno avendo cura di non sporcarne i bordi esterni (foto 1).


1


2


3


4

- Una volta che i tortellini sono cotti, scolarli con una schiumarola e travasarli nella pirofila (foto 2).
- Aggiungere la salsa di pomodoro, che deve essere tiepida ma non calda e soprattutto molto liquida per essere ben assorbita dai tortellini, e la besciamella (foto 3).
- Cospargere il tutto con del parmigiano grattugiato e una macinata di pepe.
- Infornare la pirofila a 170°C, e una volta che la superficie del timballo risulta gratinata, dopo circa 25 minuti, terminare la cottura (foto 4).

Ravioli di gamberi con ragù di mare

Ingredienti per 4 persone

300 g di pasta all'uovo

Per la farcia

200 g di code di gambero sgusciate

5 g di zenzero

1 scorzetta di arancia

1 mazzetto di erba cipollina

Per la salsa

200 g di seppie (o calamaretti)

200 g di pomodorini ciliegino

20 g di pinoli

1 mazzetto di basilico

1 dl di olio extravergine di oliva

sale

pepe bianco

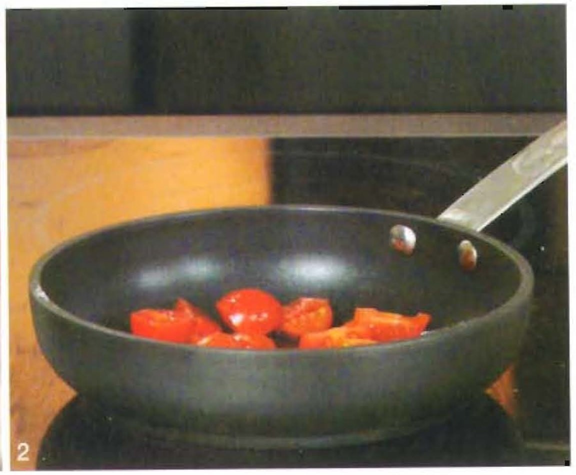
120 g di melanzana senza buccia, tagliata a julienne, una buccia di pomodoro e una foglia di basilico appassite al forno (per la guarnizione)



Ravioli di gamberi con ragù di mare

- Tritare finemente le code di gambero crude sgusciate e pulite, lasciandone da parte tre per la guarnizione. Unire un pizzico di zenzero grattugiato, scorzetta d'arancia tritata e, in ultimo, un po' di erba cipollina tritata. Questo composto costituisce la farcia dei ravioli (foto 1).
- Scaldare poco olio in una padella e, una volta caldo, unire una decina di pomodorini tagliati a metà o a spicchi e cuocere qualche minuto (foto 2).


1

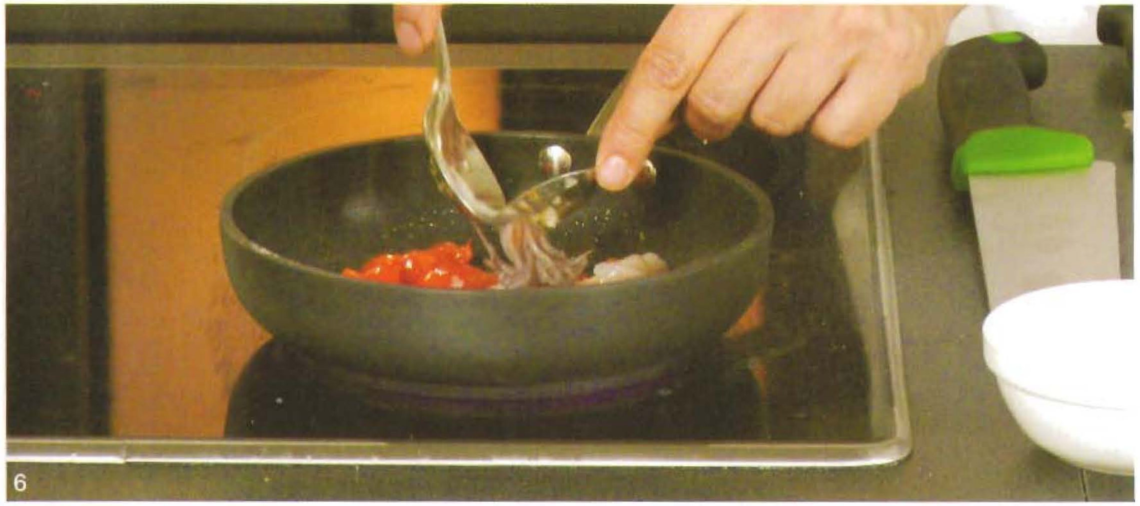

2


3


4


5

- Nel frattempo preparare i ravioli; spennellare con acqua la sfoglia di pasta all'uovo già pronta e posizionarvi, a distanze regolari, dei "monticini" di farcia (foto 3).
- Adagiarvi sopra un'altra sfoglia e sagomare utilizzando le dita (foto 4).
- Ritagliare i ravioli servendosi di una rotella tagliapasta, quindi con le mani pressare i bordi dei ravioli uno a uno per accertarsi che il ripieno non fuoriesca (foto 5).



6



7

- Terminare la salsa aggiungendo le seppie precedentemente tagliate (foto 6).
- Aggiungere i pinoli tostati in padella e tritati grossolanamente. Completare con qualche foglia di basilico regolando poi di sale e pepe (foto 7).
- Cuocere i ravioli per qualche minuto in acqua bollente leggermente salata. Scolarli bene e saltarli nella padella con la metà del ragù.
- Impiattare, condire con il resto del ragù di pesce e guarnire con le tre code di gambero scottate in acqua, un po' dell'erba cipollina rimasta, una buccia di pomodoro e una foglia di basilico appassite al forno, la julienne di melanzana fritta e un filo d'olio (foto 8).



8

CRÊPE

Galettes bretonnes
Ingredienti per 10 galette

250 g di farina di grano saraceno
2,5 dl di latte
2 uova
50 g di burro
il succo di 1 limone
sale
Per il ripieno
1 uovo per ciascuna galette
1 fetta di formaggio (ad esempio fontina) per ciascuna galette
1 fetta di prosciutto cotto per ciascuna galette

Crêpe e galette

L'impasto soffice e permeabile di queste "focacce" rappresenta una grande potenzialità: permette infatti di condirle internamente trasformandole in piatti sia salati che dolci. Nella versione salata, diventano perfetti primi, oltretutto preparabili in anticipo.

Galettes bretonnes

Mentre in Italia si sono diffuse le **crêpe bianche**, ovvero preparate con farina bianca 00, in Francia e, in particolar modo, in Bretagna, hanno avuto maggiore diffusione le *galettes bretonnes*, più larghe delle crêpe e con impasto a base di grano saraceno.

La miscela viene stesa su una piastra con uno strumento di legno a forma di T.

Una volta realizzate (la ricetta è sostanzialmente simile a quella delle crêpe – descritta a p. 21 –, fatta eccezione per l'uso, appunto, della farina di grano saraceno), possono essere condite persino come delle pizze: sono decisamente più larghe, infatti, rispetto alle crêpe tradizionali (28 cm) e si servono aperte.

- Mescolare latte e succo di limone e lasciare coagulare per circa 5 minuti. Nel frattempo rompere le uova in una bacinella, unire la farina di grano saraceno e un pizzico di sale. Con la frusta iniziare a mescolare il tutto (foto 1).









- Aggiungere il latte al composto e continuare a mescolare (foto 2).
- Sbattere con le fruste e fare riposare ancora circa 15 minuti (foto 3).
- Nel frattempo cuocere il prosciutto cotto in una padella antiaderente e sempre in una padella antiaderente friggere un uovo (foto 4).
- Tagliare qualche fetta di formaggio (foto 5).
- Sciogliere del burro nella padella dove verranno cucinate le galette e aggiungerlo all'impasto, dopodiché pulire la padella con un pezzetto di carta affinché non rimanga troppo unta (foto 6).
- A questo punto versare un mestolo di pastella nella padella e non appena i bordi si staccano facilmente, girare la galette e cuocerla anche sul secondo lato ma per un tempo inferiore (foto 7).
- Porre la galette su un piano di lavoro e sulla parte più cruda disporre il prosciutto, i pezzetti di formaggio e, infine, al centro mettere l'uovo (foto 8).
- Chiudere il tutto ripiegando la galette sui quattro lati, quindi impiattare e servire (foto 9).


4


5


6


7


8


9



Crespelle alla sorrentina
Ingredienti per 4 persone

12 crêpe
80 g di farina
80 g di burro
1 l di latte
1 uovo
150 g di passata di pomodoro
50 g di parmigiano grattugiato
80 g di scamorza o caciocavallo affumicato tagliato a cubetti
noce moscata
sale
pepe

Crespelle alla sorrentina

- Preparare in anticipo le crêpe secondo il metodo tradizionale (vedi p. 21).
- Preparare la besciamella sciogliendo 100 g di farina in 100 g di burro e aggiungere 1 litro di latte caldo e sale. Una volta raffreddata, unire della noce moscata, il parmigiano grattugiato e mescolare in modo che si possa insaporire il tutto (foto 1).
- Tagliare la scamorza a cubetti e aggiungerla all'impasto. A questo punto unire anche l'uovo sbattuto e mescolare il tutto (foto 2).
- Dividere a metà le crêpe e su ogni parte (quella più cotta), mettere un po' di ripieno (foto 3).
- Chiuderle piegando prima un lembo e poi l'altro, in modo che si formi un triangolo o "sacchetto", quindi disporle in una teglia imburrata con la chiusura verso il basso e senza sovrapporle (foto 4).
- Aggiungere un po' di latte alla besciamella per ammorbidirla, aggiustare di sale, pepe e noce moscata, e mescolare il tutto. Versare quindi la besciamella su ogni crêpe, cospargere con un po' di parmigiano e qualche cucchiaio di passata di pomodoro (foto 5).
- Infornare a 170°C oppure accendere solo il grill, e lasciare cuocere per qualche minuto, fino a quando viene raggiunta la doratura. Impiattare e spolverare con una passata di pepe (foto 6).


1


2


3


4


5


6

Scrippelle 'mbusse
Ingredienti per 4 persone

12 crêpe
120 g di parmigiano grattugiato
40 g di pecorino grattugiato
2 l di brodo di carne
2 chiodi di garofano
mezzo bastoncino di cannella

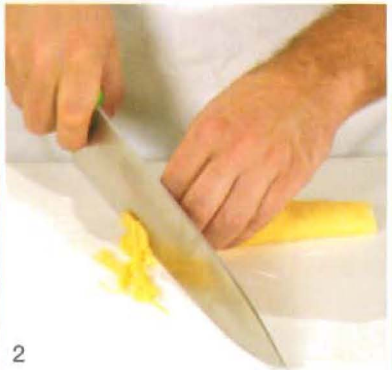
Scrippelle 'mbusse

Si tratta di un piatto della tradizione teramana.
Alcune crêpe molto sottili si sposano con un brodo fatto con carne mista e aromatizzata alle verdure con chiodi di garofano e un pezzettino di cannella, per creare un piatto molto raffinato.

- Preparare 12 crêpe abbastanza sottili secondo il metodo tradizionale (vedi p. 21), sovrapporle l'una sull'altra, quindi arrotolarle su se stesse formando una sorta di rotolo o cilindro cavo (foto 1).
- Con un coltello ben affilato tagliare il rotolo in sottili striscioline nel senso della larghezza, ricavando delle "piccole tagliatelle" (foto 2).




1


2


3


4

- Al brodo di carne preparato precedentemente aggiungere i chiodi di garofano e la cannella, facendoli appena scottare (foto 3).
- Porre le striscioline in un piatto fondo e aggiungere il brodo. Spolverare con parmigiano e pecorino e servire (foto 4).

• Cuocere le patate con la buccia in acqua bollente salata. A cottura ultimata, pelarle e passarle allo schiacciapatate.
• Attendere che le patate siano tiepide e unirvi la farina, le uova e impastare il tutto molto rapidamente; la quantità di farina è sempre approssimata poiché la proporzione cambia a seconda del tipo e della qualità della patata usata.
• Preparare gli gnocchi (vedi p. 13) e cuocerli in acqua bollente salata.
• In un pentolino, sciogliere il Castelmagno, privato della crosta, con la panna, mescolando continuamente fino a ottenere una crema omogenea.
• Scolare gli gnocchi con una schiumarola, metterli in un piatto e condirli con la crema di formaggio.

Gnocchi ossolani alle nocciole

Ingredienti per 4 persone

300 g di patate per gnocchi, cotte a vapore, raffreddate e sbucciate
300 g di zucca del tipo gibboso a pasta gialla, sbucciata e cotta al forno, leggermente salata
100 g di farina 00
100 g scarsi di farina di castagne o purea di castagne lessate
30 g di parmigiano grattugiato
1 tuorlo d'uovo
noce moscata
sale

Per la salsa

30 g di burro
1 cucchiaio abbondante di panna fresca
25 g di parmigiano grattugiato
10 g di pepe verde in grani macinato al momento
15 nocciole
3 fette sottili di bacon
2 cucchiai di fondo d'arrosto

Preparazione e cottura: 45 minuti

• Passare allo schiacciapatate le patate e la zucca quando sono fredde.
• Sul piano di lavoro, disporre la zucca e le patate a fontana. Salare leggermente. Unire il tuorlo, il parmigiano e la noce moscata grattugiata.
• Impastare unendo le farine, prima la 00 e poi quella di castagne. Quando l'impasto non si attaccherà più alle mani e al piano di lavoro, vuol dire che è pronto.
• Ricavare gli gnocchi come al solito (vedi p. 13) e disporli su un ampio vassoio coperto da carta da forno e spolverizzato con farina di semola.
• Fondere il burro in una padella e aggiungervi 10 nocciole tritate a coltello in modo grossolano.
• Unire il bacon e far cuocere a fuoco basso aggiungendo via via l'acqua di cottura degli gnocchi e il fondo d'arrosto.
• Cuocere gli gnocchi in acqua bollente salata. Scolarli appena vengono a galla e trasferirli nella padella con il condimento.
• Unire la panna e il parmigiano. Saltare bene e poi servire su piatti caldi.
• Spolverare con pepe verde macinato al momento e decorare con qualche nocciola intera.

*

Il fondo d'arrosto è la parte che rimane nel recipiente di cottura, privata del grasso in eccesso e deglassata con il vino.

Agnolotti dal plin

Ingredienti per 4 persone

Per la sfoglia

1 kg di farina
7 uova
4 bustine di zafferano
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
sale

Per la farcia

100 g di collo di vitello
100 g di collo di maiale
100 g di salsiccia
100 g di spinaci
50 g di parmigiano grattugiato
1 uovo
50 g di sedano
50 g di carote
50 g di cipolla
1 spicchio d'aglio
2 foglie di alloro
1 rametto di rosmarino
2 dl di olio extravergine di oliva
2 dl di vino bianco
brodo di carne (preparato in precedenza)
sale
pepe

Preparazione e cottura: 1 ora e 30 minuti

Per la sfoglia

• Disporre la farina a fontana.
• Depositare nel centro le uova, l'olio, il sale e lo zafferano sciolto in pochissima acqua.
• Impastare il tutto fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.
• Avvolgere la pasta nella pellicola trasparente e far riposare in frigorifero per 30 minuti.
• Preparare gli agnolotti (vedi p. 18, la ricetta dei tortellini è la stessa degli agnolotti); lasciarli riposare un paio d'ore, poi cuocerli in acqua bollente salata per 3-4 minuti e scolarli con la schiumarola.
• Se le materie prime sono di ottima qualità si possono mangiare senza condimento. Si mettono – appena scolati – sopra un tovagliolo bianco, li si copre con un altro tovagliolo e si portano in tavola. Tradizionalmente si mangiano con le mani.

Per la farcia

• Tagliare a cubetti la carne di vitello e di maiale e farla rosolare in pentola con olio e burro.
• Unire alloro e rosmarino, la dadolata di verdure e continuare la rosolatura.
• Salare e bagnare con vino bianco; quando sarà evaporato, continuare la cottura aggiungendo brodo.
• Sbianchire gli spinaci.
• Tritare la carne di vitello e di maiale, gli spinaci e la salsiccia privata dalla pelle.
• Impastare il tutto con uova e parmigiano.

Tortellini bolognesi

Ingredienti per 4 persone

300 g di pasta all'uovo
1 l di brodo di carne (cappone o gallina)
50 g di lombo di maiale
50 g di mortadella
50 g di prosciutto crudo
60 g di parmigiano ben stagionato grattugiato (a piacere, la quantità può essere aumentata)
1 uovo
noce moscata
sale

Preparazione e cottura: 35 minuti

• Tritare insieme nel mixer il lombo, la mortadella e il prosciutto (si consiglia di preparare il ripieno il giorno prima e lasciare riposare in frigorifero prima di riempire i tortellini).
• Unire questo macinato in una terrina con il parmigiano, l'uovo, la noce moscata e il sale.
• Mescolare bene con le mani e assaggiare per regolare il sale; il ripieno deve essere abbastanza saporito per far sì che, quando i tortellini verranno cotti, cedano un po' del loro sapore al brodo senza "impoverirsi".
• Preparare la sfoglia dei tortellini e farcirli, secondo il metodo tradizionale (vedi pp. 18 e 38).
• Una volta pronti, cuocerli nel brodo di cappone o di gallina, a seconda del tipo di portata che si vuole preparare.

Tortelli di zucca

Ingredienti per 4 persone

750 g di zucca mantovana
100 g di farina 00
100 g di semola rimacinata
6 tuorli d'uovo
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
12 amaretti
200 g di parmigiano grattugiato
20 g di pangrattato
noce moscata
scorza di 1 limone
mezza pera in mostarda con 2 cucchiai del suo sugo
burro (per condire i tortelli)
sale
pepe

Preparazione e cottura: 1 ora e 50 minuti

• Con le due farine mescolate, i tuorli e l'olio, preparare un panetto di pasta e farlo riposare per 30 minuti in frigorifero avvolto in pellicola trasparente.
• Pulire la zucca da semi e buccia e cuocerla in forno a 180°C, tagliata a tocchi e appoggiata in una placca, sopra della carta da forno, per circa 60 minuti.
• Toglierla dal forno e lasciarla raffreddare. Poi passarla allo schiacciapatate e unirvi gli amaretti sbriciolati, il parmigiano, la pera triturata, il sugo della mostarda, la buccia di limone grattugiata, sale e pepe, e tanto pangrattato da ottenere un composto piuttosto solido.

• Stendere la sfoglia sottile, ma non sottilissima, e tagliare dei dischi con l'aiuto di un coppapasta.
• Sopra ogni disco mettere un cucchiaino di composto di zucca e chiudere a spiga, ripiegando la pasta su se stessa e premendo con indice e pollice sui suoi bordi.
• Cuocerli in acqua bollente per qualche minuto e servirli con una cucchiaiata di burro sfrigolante e una spolverata di parmigiano.

Tortellini in crema di agrumi

Ingredienti per 4 persone
800 g di tortellini
1 l di brodo vegetale
1 kg di pomodori maturi
1 cipolla
1 limone
1 carota
1 arancia
10 g di zucchero
sale
pepe
Preparazione e cottura: 1 ora e 10 minuti

• Sbollentare i pomodori, asciugarli e togliere loro la buccia, i semi e l'acqua di vegetazione, dopodiché prepararli a pezzettini.
• Pelare la cipolla e tagliarla a fette, mondare la carota e dividerla a tocchetti.
• Ricavare dal limone la sola buccia, senza il bianco.
• Grattugiare la buccia d'arancia.
• Preparare un brodo con le verdure, la punta di un cucchiaio di pepe, le scorze del limone, un pizzico di zucchero e uno di sale e lasciar cuocere per 30 minuti circa a fuoco basso.
• Frullare il brodo con le sue verdure e unirvi la scorza d'arancia.
• Rimettere il composto sul fuoco e fare addensare leggermente.
• Bollire i tortellini (vedi pp. 18 e 38) in abbondante acqua salata e scolarli ancora al dente.
• Versarli in un tegame con il ristretto di brodo e servire.

Ravioli di borragine

Ingredienti per 4 persone
300 g di pasta all'uovo
Per il ripieno
250 g di ricotta
100 g di foglie di borragine bollite in acqua salata
50 g di parmigiano grattugiato
1 uovo intero
sale
pepe
Preparazione e cottura: 50 minuti

Per il condimento
100 g di burro
100 g di noci tritate grossolanamente
qualche foglia di salvia
• Amalgamare gli ingredienti del ripieno.
• Realizzare la pasta per i ravioli seguendo il sistema tradizionale (vedi p. 16)
• Porre un cucchiaino di composto di borragine ogni 2 cm.
• Premere con le dita i bordi di ciascun raviolo per non fare fuoriuscire il ripieno in fase di cottura.
• Cuocere i ravioli in padella con burro e salvia.
• Servire con le noci tritate.

Ravioli di castagne al radicchio con fonduta al Montasio

Ingredienti per 4 persone
Per la pasta
70 g di farina di castagne
70 g di semola di grano duro
70 g di farina 00
2 uova
2 dl di olio extravergine di oliva
sale
Per il ripieno
100 g di ricotta
1 cespo di radicchio di Treviso
2 dl di olio extravergine di oliva
sale
Per la fonduta
1 dl di latte
100 g di Montasio
2 cucchiai di panna
Preparazione e cottura: 1 ora e 10 minuti

• Mescolare le farine e disporle a fontana.
• Preparare la pasta per i ravioli seguendo il sistema tradizionale (vedi p. 16) e tirare l'impasto in sfoglie sottili.
• Realizzare il ripieno, brasando il radicchio in padella con l'olio e portandolo a cottura in qualche minuto. Toglierlo dalla padella e tritarlo grossolanamente su un tagliere. Amalgamarvi la ricotta e aggiustare di sale.
• Preparare i ravioli tagliando la pasta in quadrati di circa 10x10 cm. Farcirli con una cucchiaiata di ripieno e richiuderli a triangolo.
• Mettere il latte, il Montasio e la panna in una casseruola e portare a consistenza cremosa a fuoco basso, lavorando il composto con una frusta. Tenere al caldo.
• Cuocere i ravioli in acqua salata per 3-4 minuti.
• Adagiare una cucchiaiata di fonduta su un piatto.
• Accomodarvi i ravioli scolati e condire con altra fonduta.

Ravioli capresi

Ingredienti per 4 persone
Per la sfoglia
500 g di farina
2 cucchiai di olio extravergine di oliva
5 dl di acqua bollente
Per il ripieno
300 g di formaggio primo sale grattugiato
80-100 g di parmigiano grattugiato
1 uovo
1 tuorlo d'uovo
maggiorana
sale
Per il condimento
300 g di sugo di pomodoro
Preparazione e cottura: 1 ora

• Versare in una scodella la farina, l'olio, l'acqua bollente e amalgamare fino ad avere una pasta compatta. Far raffreddare.
• Per preparare il ripieno, sbattere le uova e, amalgamando bene, aggiungere il parmigiano, il primo sale e la maggiorana. Aggiustare di sale.
• Stendere due sfoglie sottili con il matterello, aggiungendo, se necessario, un po' di farina.
• Distribuire il ripieno e coprire con la seconda sfoglia dopo averla spennellata con acqua.
• Col tagliapasta fare dei ravioli del diametro di 4 cm circa. Premere bene i bordi.
• Cuocere in acqua bollente salata per 5 minuti.
• Condire con abbondante sugo di pomodoro.

Crêpe al forno con la zucca

Ingredienti per 4 persone
12 crêpe
250 g di zucca pulita e cotta
2,5 dl di besciamella (vedi p. 26)
1 scalogno
20 g di burro
4 foglie di salvia
50 g di parmigiano grattugiato
mezzo bicchiere di Vermouth bianco secco o di vino bianco
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
sale
pepe bianco
Preparazione e cottura: 1 ora

• Preparare le crêpe (vedi p. 21).
• Mettere il burro nella padella e farlo sciogliere a fiamma medio-bassa.
• Aggiungere lo scalogno tritato e farlo appassire dolcemente.
• Alzare la fiamma e sfumare con il Vermouth facendo evaporare l'alcool. Aggiungere subito la zucca cotta e schiacciata. Mescolare bene.
• Se l'impasto risultasse troppo secco, aggiungere qualche cucchiaio di acqua calda.
• Cuocere per 3-4 minuti, salare e pepare.
• Togliere dal fuoco e aggiungere un cucchiaio di prezzemolo tritato.
• Lasciare raffreddare. Unire alla besciamella le foglie di salvia tritate.
• Coprire il fondo di una pirofila con un po' di besciamella.
• Spalmare una crêpe con una cucchiaiata del composto di zucca e arrotolarla come se fosse un cannellone.
• Adagiare tutte le crêpe dentro la pirofila e versare la rimanente besciamella sopra.

- Cospargere con parmigiano ed eventualmente qualche fiocchetto di burro. Infornare a 180°C per 20 minuti circa o fino a doratura.
- Togliere dal forno e lasciare riposare qualche minuto prima di servire.

Ravioli della Val Varaita

Ingredienti per 4 persone
700 g di patate
150 g di farina 00
50 g di farina di semola
100 g di robiola
50 g di parmigiano grattugiato
1 uovo
sale
Per il condimento
150 g di burro
100 g di nocciole tritate
4 foglie di salvia
Preparazione e cottura: 40 minuti

- Dopo averle ben lavate, bollire le patate con la buccia, quindi sbucciarle e passarle allo schiacciapatate. Amalgamare le patate alle farine, ai formaggi, all'uovo.
- Salare e formare dei cilindri lunghi, arrotolando il composto sulla spianatoia.
- Tagliare a tocchetti di 4 cm di lunghezza.
- Col palmo della mano dare una forma affusolata al tronchetto, creando degli gnocchetti allungati e schiacciati.
- Cuocere in abbondante acqua salata.
- Servire con abbondante burro fuso in cui sono state fatte sfrigolare la salvia e le nocciole.

Gnocchetti di lenticchia e patata al sugo di scorfano

Ingredienti per 4 persone
300 g di lenticchie
100 g di patate
100 g di farina
1 tuorlo d'uovo
12 pomodori datterini
1 dl di brodo di scorfano
200 g di polpa di scorfano tagliato a tocchetti
1 costa di sedano
mezza carota
mezzo scalogno
1 spicchio d'aglio
1 peperoncino
1 rametto di maggiorana
sale
pepe
Preparazione e cottura: 1 ora e 30 minuti

- Far cuocere lenticchie e patate in abbondante acqua.
- Scolare bene le lenticchie e sbucciare le patate.
- Frullare in un mixer le lenticchie e aggiungere le patate schiacciate amalgamando bene il composto, dopodiché stenderlo su una placca con carta da forno.
- Farlo asciugare al forno per 1 ora a 90°C.
- Salare, pepare e aggiungere l'uovo e la farina.
- Arrotolare il composto formando dei lunghi cilindri e tagliare con un coltello per formare gli gnocchetti.
- Tagliare le verdure piccolissime e il filetto di scorfano a tocchetti.
- Soffriggere lo scorfano in poco olio extravergine di oliva, dopo averlo leggermente infarinato.
- Togliere i tocchetti di scorfano e aggiungere le verdure, l'aglio in camicia schiacciato e il peperoncino.
- Sfumare con il brodo di scorfano, lasciandolo evaporare lentamente a fiamma bassa. Aggiungere i pomodori e continuare la cottura per altri 5 minuti.
- Cuocere in abbondante acqua salata gli gnocchi e, quando vengono a galla, scolarli con un ragno e amalgamarli al ragù di scorfano dopo aver tolto l'aglio.
- Spolverizzare con un pizzico di maggiorana.

Strumenti per la lavorazione della pasta

Una buona realizzazione prevede l'utilizzo di attrezzatura adeguata.
Innanzitutto, la **spianatoia**: attrezzo da cucina, solitamente in legno, a base ampia, su cui si impasta e si stendono sfoglie e impasti di gnocchi.
In assenza di spianatoia, può essere utile una **ciotola per impastare**, preferibilmente in acciaio inox, più duraturo di altri materiali e con la caratteristica conducibilità del calore, associata a un piano di lavoro, sempre in acciaio, dove stendere gli impasti.
La **macchina per la sfoglia** può rivelarsi un ottimo alleato per realizzare sfoglie stirate adeguatamente: è un attrezzo indispensabile non soltanto per la preparazione di pasta e gnocchi, ma spesso anche in pasticceria.
Senza la sfogliatrice, gli impasti possono essere stesi con il **matterello**, in genere di legno, ma ne esistono anche in silicone e in plastica dura: in certi casi, può bastare anche una bottiglia di vetro da utilizzare come un matterello! Il matterello deve essere liscio, non colorato, pesante; può essere con o senza manici e, in certi casi, la parte centrale scivola mentre si tengono saldi i manici tra le mani.
Il **cucchiaio di legno** è uno dei maggiori aiuti in cucina. Serve ad amalgamare e mescolare. Ha una resistenza ottima e non conduce calore. Purtroppo il legno assorbe odori e sapori e col tempo si rovina: meglio preferire il cucchiaio in legno di ulivo e ricordarsi sempre di non lavarlo in lavastoviglie.
Assieme al cucchiaio di legno, ottime le **spatole** di gomma: indispensabili per le padelle antiaderenti, raccolgono facilmente gli impasti senza lasciarli attaccare.
A volte potrebbe essere utile possedere anche un **pennello**: in genere viene usato in pasticceria, ma risulta molto comodo possederne uno per spennellare le superfici, ad esempio con del burro, prima di infornare un piatto o per per aiutarsi a lavorare gli impasti.







In certe preparazioni, tornano utili le **fruste**: quella semplice è a palloncino, quella più complessa o rotante, è costituita da due fruste che si intersecano tra loro. La frusta semplice si compone di fili curvi di acciaio o silicone rigido che terminano in un manico a forma cilindrica. In entrambi i casi, servono per non far formare grumi agli impasti e per incorporare aria, rendendo soffici i composti.

Fondamentali i **coppapasta**, attrezzi di varie forme per realizzare nuovi formati di pasta, gnocchi, dolci, secondo la fantasia del cuoco. In genere sono di metallo ma si possono trovare anche in silicone: realizzabili anche in casa con cartone o alluminio.

Sac à poche (o tasca) e **bocchette**: in genere, molto usato in pasticceria, è utile anche per preparare gnocchi, inserire ripieni nella pasta fresca e secca, decorare. Ne esistono di diversa misura, comodissimi quelli usa e getta in plastica, soprattutto perché molto igienici. La differenza la fanno le bocchette, da cui esce l'impasto e che realizzano la decorazione voluta.

Il **setaccio** permette di separare grosse particelle e rendere più omogenei gli impasti. Molto utilizzato soprattutto per la ricotta, ma può essere comodo anche per le patate. Ottimo per far passare la farina senza che si formino grumi.

Il **separatore di uova** è un cucchiaio rotondo con alcuni buchi o tagli laterali. Il tuorlo rimane catturato dal cucchiaio, mentre l'albume - il "bianco" - scivola giù. Utile nel caso non ci si voglia sporcare le mani per dividere l'albume dal tuorlo.

Lo **spelucchino** è fondamentale per sbucciare o tornire le patate e le altre verdure. Di fatto è un piccolo coltello da chef, di circa 6-9 centimetri.

Il **coltello da chef** non deve mai mancare in nessuna preparazione in cucina. Ha una lama la cui lunghezza varia tra i 15 e i 30 cm, secondo la sua funzione.

Le **rotelle tagliapasta** possono essere sia lisce che seghettate. Servono per dare forma alla pasta fresca e per tagliare l'impasto per gnocchi. In commercio, esiste anche un attrezzo che riunisce più rotelle singole imbrigliate in una rete metallica che si allarga o restringe secondo quale tipo di grandezza si vuole dare alle strisce di pasta: in gergo, viene chiamata "*bicicletta*", e permette di realizzare forme assolutamente identiche l'una all'altra, risparmiando una grande quantità di tempo.

Lo **schiacciapatate** è un disco perforato, incernierato a un manico, che scorre in una "camera". Serve per ridurre in purea le patate lesse, base degli gnocchi.

La **schiumarola**, una sorta di cucchiaio forato, serve per eliminare il grasso e la schiuma dall'acqua di cottura degli alimenti, ma può tornare utile anche per sollevare gli gnocchi dall'acqua quando vengono a galla e quindi scolarli.

Con la **bilancia** si misura il peso degli ingredienti. Ne esistono di vari tipi e misure, elettriche e non.

Le **pentole** per cuocere la pasta e gli gnocchi sono di vario formato e dimensioni. Alcune basse, altre larghe, o strette e profonde. Ottime in acciaio inox con fondo di cottura doppio per mantenere meglio il calore.

In genere realizzata in ghisa, la **padella per le crêpe** ha bordo bassissimo. Prima di utilizzarla, va strofinata con burro od olio ed è meglio pulirla con un panno asciutto, invece che con acqua e sapone.

La **placca da forno** può essere di varie dimensioni e forme; quelle più pesanti conducono bene il calore e non rischiano di deformarsi.

È indispensabile avere **panni di cotone** che non stingano perché per alcune cotture occorre immergerli nell'acqua bollente.

La **pellicola trasparente** servirà a coprire e proteggere la pasta una volta preparata.

Le patate

La patata (*Solanum tuberosum*) è certamente tra le verdure oggi più popolari e usate nel mondo, anche se la storia non le è stata sempre favorevole.

La pianta proviene dal Sudamerica e le sue origini sembrano risalire al 3000 a.C.

Chiamata "papa" dagli Incas, viene conosciuta dagli Europei nel XVI secolo, grazie a Francisco Pizarro e alle sue campagne di conquista nei territori dell'America Meridionale.

Contrariamente ad altre colture provenienti dall'area del Nuovo Mondo come il **mais** e il **pomodoro**, che vennero rapidamente integrate nelle abitudini alimentari dell'Occidente, la patata fu accolta con sospetto in quasi tutti gli Stati d'Europa, dove la diffidenza per tutto ciò che viveva e si sviluppava "sotto terra" era molto marcata.

La sua diffusione in Italia fu merito di papa Pio IV, che ebbe in dono un cesto di patate durante una malattia e si convinse di essere guarito grazie a esse. Da quel momento, la credenza popolare prese piede rapidamente e l'uso del tubero si diffuse in tutta la Penisola.

Le altre corti europee, invece, rimasero diffidenti ancora a lungo nei confronti di questo nuovo ortaggio. Ultime a utilizzarlo furono Inghilterra e Irlanda, dove però, in breve, divenne la **fonte principale di sostentamento** della parte meno abbiente della popolazione.

L'idea popolare che la patata avesse **proprietà terapeutiche**, in realtà, non era comunque tanto errata: in effetti, il tubero d'oltreoceano contiene una buona quantità di **vitamina C** e possiede inoltre proteine, amidi e fibre a fronte di un basso contenuto calorico (circa 80 calorie ogni 100 grammi di prodotto).

Le calorie aumentano, ovviamente, in relazione al tipo di preparazione e di cottura che viene scelto per consumarle: ad esempio, la patata fritta o al forno con olio e burro.

Va tenuto presente che l'uso delle bucce della pa-



tata bollita si è rivelato un ottimo metodo per curare le ferite cutanee: questa tecnica viene utilizzata frequentemente in quei Paesi del Terzo Mondo dove non è possibile procedere con tecniche moderne di trapianto cutaneo: infatti le bucce di patata bollita **stimolano la guarigione** ed evitano che le bruciature si infettino.

Al momento dell'acquisto si deve fare attenzione che la patata non abbia germogli, non sia avvizzita e non abbia macchie che tendono al verde sulla superficie della buccia.

La patata più comune che si trova in commercio è quella a pasta **bianca**, di forma tonda, proveniente da Napoli o da Como. Risulta piuttosto farinosa, quindi adatta alla preparazione di purè, sformati e qualunque piatto che ne preveda la frantumazione.

La patata a pasta **gialla**, detta **Bintje**, risulta più soda e compatta; è piuttosto versatile e si dimostra particolarmente adatta per essere cucinata intera e per essere fritta.

La patata a pasta **rossa**, saporita e consistente, è adatta a ogni tipo di preparazione ma non sempre è facile trovarla dal negoziante o nei mercati.

La patata **novella** viene raccolta ancora immatura ed è disponibile tutto l'anno; è caratterizzata da polpa delicata e viene cucinata soprattutto arrosto o lessata.

La **batata**, anche nota come **patata dolce** o **patata americana** ha un sapore più dolce della normale patata e per questo viene utilizzata per preparazioni dolciarie.

Il tipo di patata **viola** o **ratta**, di importazione francese, è di piccole dimensioni, risulta particolarmente dolce ed è adatta a ogni tipo di preparazione, oltre a essere utile se si vuole dare un tocco particolare a un piatto, usandola ad esempio come decorazione.

La patata a pasta **nera**, presente in molte preparazioni della cucina statunitense, non è tanto utilizzata nel nostro Paese e si trova molto difficilmente in Italia.

Indipendentemente dal colore, però, l'uso della patata in cucina è vario e – dato il grande utilizzo che oggi ne viene fatto in quasi tutte le parti del mondo – esistono davvero tantissime preparazioni che vedono questo tubero tra gli ingredienti essenziali.

L'ARTE DI PRESENTARE

Pirofile e teglie da portare in tavola

Quando si hanno ospiti, è il momento migliore per utilizzare le stoviglie da forno in porcellana bianca o terracotta, che con i loro colori e la loro eleganza, regalano una sobrietà e una presentazione invidiabili a qualsiasi tavola.

Ne esistono di varie dimensioni e forme e reggono ad alte temperature.

Le **casseruole**, in ghisa, terracotta o porcellana, sono pentole alte, con coperchio, che possono andare sia in forno che sul fuoco. Non appaiono particolarmente adatte a essere portate in tavola: meglio optare per tegamini di rame individuali oppure portare direttamente in tavola una padella, sempre in rame, dalla quale servire nei piatti precedentemente guarniti. Si prestano a questo tipo di servizio gli gnocchi in genere e altre paste ripiene condite con salse leganti e avvolgenti

Bellissimi i vassoi per **gratin**: già studiati per cuocere e portare in tavola, sono grandi, ampi e poco profondi, con bordi dritti o svasati, spesso con manici. I coccini individuali, che reggono la cottura in forno, possono essere di porcellana bianca o colorata: basterà disporre una salvietta colorata tra il coccio e il piatto, una volta pronta la pietanza, per avere già un buon risultato alla vista.

Per quanto concerne i **vassoi da portata**, disponendo in modo adeguato, al loro interno, gli ingredienti, si possono realizzare degli effetti scenici particolari, che renderanno più gradevole anche il servirsi della preparazione.



Si può giocare molto su un incrocio di paste, sulla costruzione di un reticolato, sull'alternarsi di colori o forme differenti o disegni, realizzati con le creme di accompagnamento.

Volendo portare le pirofile calde in tavola, è necessario prevedere dei poggiatavola dove sistemarle affinché il tavolo non si macchi o rimanga danneggiato dal calore.

Dovendo impiattare della pasta ripiena, si può giocare sui cromatismi della salsa e delle guarnizioni: per questo motivo meglio disporre la salsa sul fondo di un piatto e le decorazioni sopra la pasta, cercando di abbinare in maniera adatta il sapore della salsa con quello delle guarnizioni disposte in superficie. La stessa cosa si può fare con le crêpe, avendo cura di cuocerle in forno sufficientemente unte, per farle staccare bene dalla pirofila e disporle poi nel piatto calde e lucide, quando sono ripiegate a saccottino. Quando la cottura prevede una vera e propria gratinatura, se si tratta di pochi coperti, conviene approntare contenitori individuali, per non servire piatti nei quali la parte estetica venga del tutto accantonata: il servizio effettuato dalla pirofila al piatto ne rovina, infatti, l'aspetto esteriore. I tortellini, essendo molto piccoli, trovano spazio anche in particolari preparazioni sontuose dove vengono utilizzati come ripieno, magari di cannelloni. Quando vengono serviti in brodo, invece che nei normali piatti fondi conviene utilizzare delle fondine a forma di piccole zuppiere, che posseggono solitamente anche un coperchio, che permette di mantenerli ben caldi a tavola. Gli gnocchi, grazie al loro formato ridotto, sono particolarmente adatti a essere racchiusi, o serviti, in contenitori naturali: è il caso di quelli di patate, che possono costituire il ripieno di un vol-au-vent di pasta sfoglia, o quelli di ricotta, che possono essere disposti, se la salsa lo consente, nelle cialde ottenute dal parmigiano grattugiato e poi cotto nella padella antiaderente. Se il condimento è a base di pesce, niente vieta di mettere gli gnocchi in contenitori quali i gusci di molluschi, anche se la tecnica appare fuori moda; da non considerare assolutamente se non si prevede l'utilizzo del mollusco nella ricetta stessa. Per le presentazioni da buffet, possono andare le tecniche assodate del grande contenitore svuotato, ad esempio la zucca per i ravioli riempiti appunto con la zucca stessa.



Chef in cattedra

le ricette



UOVO IN PASTA CON BIETOLE, RICOTTA E SCHIUMA AL BURRO

Davide Palluda
ALL'ENOTECA
VIA ROMA 77, CANALE (CN)

Uovo in pasta con bietole, ricotta e schiuma al burro

Ricetta ricca, in cui un morbidissimo cuore d'uovo e ricotta si cela in un fazzoletto di pasta fresca.

Difficoltà: media
Preparazione: 1 ora e 20 minuti più il tempo di riposo della pasta
Cottura: 10 minuti
Vino: Barbera d'Alba DOC

Ingredienti per 4 persone

Ravioloni
500 g di farina
4 uova intere
1 tuorlo

Ripieno dei ravioloni
4 uova di faraona freschissime
500 g di Seirass (o un'altra ricotta di pecora freschissima)
150 g di bietole
30 g di parmigiano grattugiato
20 g di olio extravergine di oliva
150 g di burro
lecitina di soia naturale
sale
pepe


1


2


3

- Sulla spianatoia versare la farina a fontana, aggiungere le uova intere e i tuorli e impastare energicamente finché la pasta sarà liscia e ben amalgamata (foto 1).
- Avvolgere l'impasto in un foglio di pellicola perché non si secchi e lasciarlo riposare per almeno tre ore in un luogo fresco.
- Dopo aver pulito e lavato le bietole sbollentarle in acqua bollente salata per alcuni secondi, scolarle e fermare la cottura immergendole in acqua molto fredda. Dopo averle strizzate, frullarle brevemente fino a ottenere una purea non troppo fine (foto 2).
- In una terrina mescolare la ricotta (preferibilmente il Seirass[1]), la purea di bietole, il parmigiano e insaporire con sale e pepe. Trasferire quindi il composto in un sac à poche, che sarà d'aiuto per distribuire la farcitura sulla sfoglia (foto 3).
- Una volta preparato il ripieno, infarinare leggermente l'impasto dei ravioli e con il matterello o la macchina sfogliatrice stenderlo in una sfoglia piuttosto sottile; quindi piegare la sfoglia su se stessa in modo da dividerla (senza tagliarla) in due metà di uguale lunghezza, che costituiranno la base e la copertura del ripieno (foto 4).
- Aprire le quattro uova di faraona in un piatto senza disfare i tuorli.
- Spennellare con dell'albume una metà della sfoglia e adagiarvi i tuorli interi a una distanza di circa 8 cm l'uno dall'altro (foto 5); con il sac à poche formare dei cerchi di ripieno attorno ai tuorli fino a ricoprirli del tutto (foto 6).
- Ripiegare quindi la rimanente sfoglia, facendola aderire perfettamente alla farcitura e chiudendone con cura i bordi, in modo che non vi rimanga dell'aria all'interno; ritagliare i quattro ravioloni così ottenuti con un coppapasta[2] (foto 7).
- Preparare a parte l'emulsione di burro che servirà da condimento mettendo in un contenitore 4 dl di acqua tiepida, 150 g di burro a temperatura ambiente, un cucchiaino di lecitina di soia[3] e frullando bene utilizzando un mixer a immersione.
- Quando l'emulsione sarà pronta, cuocere i ravioloni in abbondante acqua salata per 3-4 minuti. Scolarli e glassarli in una padella con due fiocchetti di burro e qualche cucchiaio di acqua di cottura (foto 8).
- Adagiare ciascun raviolo in un piatto fondo e irrorare con l'emulsione di burro, lasciando emergere la sommità. Condire a piacere con una spolverata di pepe nero e servire bollente, in modo da gustare al meglio la fluidità del tuorlo.

[1] **Seirass**: ricotta di pecora tipica piemontese, prodotta con l'aggiunta di panna e conservata nel fieno fresco, da cui trae un delicato aroma.
[2] **Coppapasta**: stampo per tagliare e dare forma alla pasta.
[3] **Lecitina di soia**: emulsionante naturale dei grassi ottenuto dai semi di soia.


4


5


6


7


8

GNOCCO DI PATATE E RICOTTA CON CREMA E CUORE DI NOCCIOLA



Roberto Cerea
DA VITTORIO
VIA CANTALUPA 17, BRUSAPORTO (BG)

Gnocco di patate e ricotta con crema e cuore di nocciola

Ricetta a base di prodotti della terra, dove un soffice gnocco racchiude gli aromi della nocciola e della pancetta.

Difficoltà: media
Preparazione: 1 ora e 45 minuti più il congelamento del ripieno e il riposo dell'impasto
Cottura: 1 ora
Vino: Alto Adige Gewürztraminer DOC

Ingredienti per 4 persone

Gnocchi
2 patate di Bologna di medie dimensioni
100 g di farina
50 g di ricotta
10 g di burro
1 cucchiaio di Parmigiano Reggiano grattugiato
noce moscata
sale
pepe

Ripieno alla pancetta
3 dl di latte
50 g di burro
50 g di farina
50 g di pancetta
sale
pepe

Ripieno alla nocciola
1,5 dl di latte
25 g di burro
25 g di farina
50 g di crema di nocciole
sale
pepe

Condimento
60 g di nocciole
20 g di crema di nocciola
Parmigiano Reggiano grattugiato
40 g di pancetta
40 g di burro


1


2


3


4

- Per il ripieno degli gnocchi preparare le due besciamelle separatamente, seguendo le dosi indicate. Sciogliere sul fuoco il burro, incorporare la farina, amalgamando con la frusta, quindi aggiungere un poco di latte.
- Subito dopo tagliare parte della pancetta a cubetti e aggiungerla alla base per la besciamella alla pancetta, mentre nell'altra si verserà la crema di nocciola. Quando le due besciamelle saranno abbastanza dense, aggiustarle di sale e pepe, avendo l'accorgimento di salare meno quella con la pancetta, di per sé già saporita (foto 1).
- Togliere dal fuoco i due pentolini e frullare la besciamella con la pancetta per renderla cremosa e uniforme.
- Se si hanno a disposizione degli stampi per ghiaccio di forma sferica, aiutandosi con una siringa riempirne le sfere con le due besciamelle e congelare in freezer (si dovranno ottenere quattro sfere alla crema di nocciola e otto alla pancetta). In alternativa si possono utilizzare gli appositi sacchetti per ghiaccio, ricavando dei ghiacciolini più piccoli e ovali (foto 2).
- Lavare le patate e lessarle con la buccia in acqua bollente salata o, se si vuole che risultino più asciutte, cuocerle (sempre con la buccia) in forno ricoperte di sale grosso a 180°C per circa 40 minuti. Sbucciare le patate ancora calde e passarle nello schiacciapatate (foto 3).
- Aggiungere alle patate schiacciate la farina, la ricotta, un pizzico di sale e pepe, una grattugiata di noce moscata e una manciata di parmigiano. A parte, sciogliere poco burro e lasciarlo sul fuoco finché assume un leggero color nocciola; incorporarlo quindi nell'impasto degli gnocchi.
- Lavorare l'impasto fino ad amalgamare gli ingredienti, aggiungendo eventualmente dell'altra farina se risultasse troppo umido, e lasciarlo riposare in frigorifero per circa 30 minuti.
- Preparare nel frattempo la polvere di nocciole e la pancetta per la guarnizione. Saltare brevemente le nocciole in poco olio, tostarle in forno per 5 minuti a 180°C e poi tritarle con il mixer. Tagliare della pancetta a striscioline e tostarla in una padella antiaderente finché sarà dorata e croccante (foto 4).
- Trascorso il tempo di riposo della pasta, stenderla con la sfogliatrice o con il matterello in una sfoglia di spessore omogeneo e, con un coppapasta[1] rotondo, ritagliare otto cerchi di ugual misura (foto 5).
- Tenendo separati i due gusti, adagiare al centro di ogni cerchio una sfera di besciamella appena tolta dal freezer e avvolgerla con la pasta, fino a racchiudere completamente il ripieno e a modellare gli gnocchi come delle palline compatte (foto 6).


5


6


7

- Cuocere separatamente gli gnocchi alla nocciola e quelli alla pancetta in due casseruole d'acqua bollente salata per 2-3 minuti; intanto in un pentolino a parte fondere del burro che verrà utilizzato per condire e cospargere i piatti da portata con una manciata di parmigiano grattugiato.
- Quando gli gnocchi saranno cotti, scolarli e su ciascun piatto disporne uno alla nocciola e due alla pancetta aggiungendo su ciascuno di essi altro parmigiano (foto 7).
- Guarnire gli gnocchi alla nocciola con la pancetta croccante e qualche goccia di crema di nocciola. Guarnire gli gnocchi alla pancetta con il trito di nocciola. Irrorare con del burro fuso e servire ben caldo (foto 7).

[1] **Coppapasta**: stampo per tagliare e dare forma alla pasta.

GNOCCHI DI PATATE CROCCANTI CON FONDUTA DI PARMIGIANO



Andrea Berton

TRUSSARDI ALLA SCALA

PIAZZA DELLA SCALA 5, MILANO

Gnocchi di patate croccanti con fonduta di parmigiano

Ricetta classica degli gnocchi, che però si fanno croccanti e si uniscono alla delicata sapidità del parmigiano e a una nota piccante di erba cipollina.

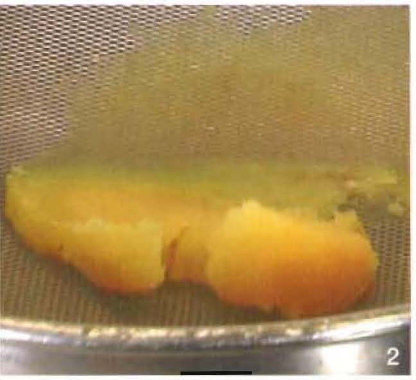
Difficoltà: media
Preparazione: 1 ora e 20 minuti
Cottura: 2 ore e 20 minuti
Vino: Colli Tortonesi Timorasso DOC

Ingredienti per 4 persone

Gnocchi
500 g di patate rosse
40 g di farina tipo 00
2 uova
40 g di parmigiano grattugiato
sale grosso
sale
pepe bianco

Fonduta di parmigiano
250 g di panna fresca
50 g di parmigiano grattugiato
60 g di burro chiarificato
1 mazzetto di germogli di erba cipollina
sale


1


2


3

- Lavare accuratamente le patate e preparare su una placca un letto di sale grosso; adagiarvi le patate intere e con la buccia, ricoprirle con dell'altro sale grosso e cuocerle in forno per 2 ore a 160°C (foto 1).
- Una volta cotte, pelare le patate e passarle con un setaccio o con lo schiacciapatate (foto 2).
- Stenderle sul piano di lavoro, insaporire con sale, pepe bianco e aggiungere la farina, una manciata di parmigiano e le uova intere; impastare gli ingredienti fino a ottenere una consistenza morbida e liscia (foto 3).
- Ricavare dal panetto d'impasto dei rotolini spessi circa 2 cm e tagliarli a pezzetti per ottenere gli gnocchi; arrotondare gli gnocchi passandoli sul palmo della mano e rigarli premendoli e arrotolandoli sui rebbi di una forchetta ben infarinata (foto 4).
- Terminata la rigatura, cuocere gli gnocchi in acqua bollente salata finché emergono a galla, scolarli e trasferirli subito in acqua e ghiaccio per fermare la cottura e mantenere la forma. Appena si saranno raffreddati, adagiarli su un foglio di carta alimentare perché si asciughino (foto 5).
- Per la fonduta versare in una casseruola la panna fresca e lasciarla ridurre sul fuoco fino a metà della sua quantità; travasarla quindi in un recipiente, aggiungere il parmigiano grattugiato, aggiustare di sale ed emulsionare con il mixer a immersione finché il composto sarà cremoso e vellutato (foto 6).
- Sciogliere in una padella una noce di burro chiarificato[1] e rosolarvi gli gnocchi da entrambi i lati, in modo che diventino dorati e croccanti; disporli poi ad asciugare su carta alimentare (foto 7).
- In ciascun piatto da portata versare una base di fonduta di parmigiano, posizionarvi sopra gli gnocchi croccanti e decorare con i germogli di erba cipollina, meglio se tagliati al momento perché siano freschissimi (foto 8).

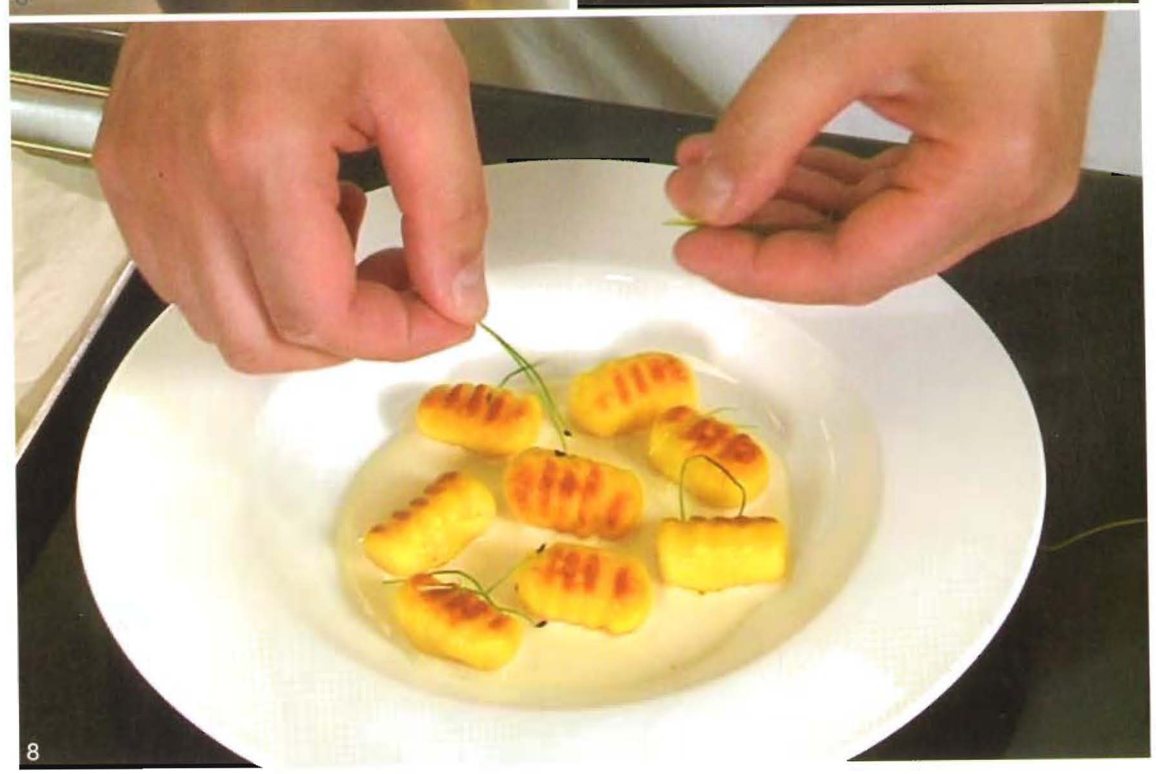
[1]**Burro chiarificato**: burro che si ottiene dopo una lavorazione che lo depura dalla caseina e dall'acqua riducendolo alla sola sostanza grassa. Dopo questa lavorazione il burro è molto più resistente alle alte temperature.


4


5


6


7


8

GNOCCHETTI DI BACCALÀ E TARTUFI DI MARE



Antonino Cannavacciuolo

VILLA CRESPI
VIA G. FAVA 18, ORTA SAN GIULIO (NO)

Gnocchetti di baccalà e tartufi di mare

Ricetta al profumo di mare, in cui la salinità del pesce viene equilibrata dalla dolcezza cremosa degli gnocchetti.

Difficoltà: media
Preparazione: 1 ora e 40 minuti
Cottura: 1 ora e 15 minuti
Vino: Costa d'Amalfi Furore DOC

Ingredienti per 4 persone

Gnocchetti
250 g di patate
200 g di baccalà dissalato
40 g di farina
1 cucchiaio di fecola
30 g di tuorli d'uovo
olio extravergine di oliva

Salsa
8 tartufi di mare
400 g di vongole fresche già spurgate
1 cipollotto
1 scalogno
1 patata di circa 100 g
2,5 dl di fumetto di pesce
mezzo bicchiere di vino bianco
5 g di nero di seppia (una bustina)
spaghetti di alghe marine dissalate
prezzemolo tritato fine
1 peperoncino piccante
2 spicchi di aglio
sale
pepe

- Tagliare a cubetti il baccalà, saltarlo in padella con un filo d'olio finché si sarà ammorbidito e passarlo al setaccio (foto 1).
- Lavare accuratamente le patate e lessarle con la buccia in acqua bollente salata; a cottura ultimata, asciugarle in forno a 120°C per 15 minuti, pelarle e passarle al setaccio o con lo schiacciapatate.
- Quando le patate si saranno raffreddate, versarle in un recipiente con il baccalà e i tuorli d'uovo e cominciare a lavorare delicatamente; unire la farina, mescolare e quindi incorporare la fecola: a lavorazione conclusa il composto dovrà risultare omogeneo ma molto morbido.
- Infarinare abbondantemente il piano di lavoro, formare dei rotolini d'impasto spessi circa 1 cm e tagliarli a pezzetti molto piccoli, in modo che gli gnocchi pesino circa un grammo ciascuno. Arrotondarli quindi sul palmo della mano e lasciarli asciugare ben distesi su un piatto infarinato (foto 2).
- Sbucciare e tritare il cipollotto e lo scalogno; pelare e tagliare a fettine sottili la patata; tritare finemente uno spicchio d'aglio e metterlo a marinare in una ciotolina con poco olio.
- Immergere le vongole in una pentola d'acqua (ricoprendole solo a metà) e scaldarle a fuoco medio per circa 10 minuti, ovvero per il tempo necessario affinché si aprano tutte. Mettere da parte le vongole (che si potranno usare per altre preparazioni) e conservare la loro acqua per la salsa.
- In una casseruola far dorare il cipollotto con dell'olio extravergine di oliva, aggiungere la patata e lasciare appassire, sfumando con il vino bianco. Quando il vino sarà evaporato, aggiungere un po' d'acqua delle vongole e lasciar cuocere (foto 3).


1


2


3


4


5


6

- A cottura ultimata frullare il tutto. Porre quindi in padella la vellutata di patate così ottenuta e amalgamarla con il fumetto di pesce[1] fino a raggiungere la densità desiderata (foto 4).
- Bollire gli gnocchi in acqua salata per pochi secondi, scolarli e saltarli brevemente con la salsa di patate e fumetto, aggiungendo un filo d'olio, qualche goccia dell'olio con l'aglio e una spolverata di prezzemolo tritato (foto 5).
- Far rinvenire le alghe marine in un pentolino, scaldandole per pochi minuti con un'emulsione di olio, acqua, sale, un peperoncino e uno spicchio d'aglio.
- Sgusciare e lavare con cura i tartufi di mare.
- Comporre i piatti, tingendo il fondo con il nero di seppia, sistemando al centro gli gnocchetti e adagiando due tartufi di mare su ciascuna porzione (foto 6).
- Decorare infine con le alghe e lucidare con un filo d'olio a crudo.

*

Se le vongole non sono già spurgate, occorre procedere nel seguente modo: immergerle in un recipiente con acqua salata (circa 35 g di sale per litro d'acqua) e lasciarle a mollo per circa tre ore. Sciacquarle quindi in acqua corrente per eliminare anche gli ultimi residui di sabbia.

[1] **Fumetto di pesce:** brodo molto ristretto e saporito che si ottiene dalla bollitura delle parti non commestibili del pesce con verdure, erbe aromatiche, vino bianco e funghi.

TORTELLI DI POMODORO CON SALSA DI MOZZARELLA E OLIO ALLE ACCIUGHE SALATE



Gianni D'Amato

IL RIGOLETTO

PIAZZA MARTIRI 29, REGGIOLO (RE)

Tortelli di pomodoro con salsa di mozzarella e olio alle acciughe salate

Piatto estivo e colorato, in cui i tortelli della migliore tradizione emiliana esaltano la ricchezza dei sapori mediterranei.

Difficoltà: media
Preparazione: 1 ora e 45 minuti più la marinatura delle aringhe e il riposo della pasta
Cottura: 30 minuti
Vino: Alto Adige Chardonnay DOC

Ingredienti per 4 persone

4 filetti di acciughe salate
1 dl olio extravergine di oliva

Tortelli
200 g di farina tipo 00
100 g di farina di semola di grano duro
olio extravergine di oliva
sale

Farcia di pomodoro
400 g di pomodori maturi
130 g di focaccia (preferibilmente alle erbe)
80 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
50 g di porri
1 dl di olio extravergine di oliva
1 ciuffo di basilico
1 rametto di maggiorana
alcune foglioline di timo
10 g di prezzemolo tritato
1 spicchio di aglio
5 g di zucchero (facoltativo)
sale
pepe

Salsa di mozzarella
1 mozzarella di bufala
200 g di panna fresca
20 g di burro
sale
pepe bianco

● Preparare un olio alle acciughe mettendo a marinare per circa 30 minuti le acciughe sfilettate in una ciotolina con dell'olio extravergine di oliva (foto 1).

● Per la farcia lavare i pomodori, immergerli per qualche secondo in acqua bollente e subito dopo in acqua fredda: questa operazione consentirà di sbucciarli agevolmente. Mettere da parte le bucce e tagliare la polpa a pezzettoni.

● In una padella antiaderente soffriggere con un filo d'olio extravergine uno spicchio d'aglio, qualche foglia di basilico e le erbe aromatiche; aggiungere quindi i pomodori e cuocere per qualche minuto. Nel frattempo pulire e tritare i porri e tagliare a cubetti la focaccia. Aggiungere i porri tritati e lasciare rosolare per 5 minuti aggiustando di sale e pepe; incorporare infine la focaccia. Se il pomodoro dovesse risultare acidulo, addolcire con un cucchiaino di zucchero (foto 2).

● Quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati, togliere la padella dal fuoco, eliminare le erbe e passare il composto al mixer. Dopo una prima tritatura, aggiungere il parmigiano grattugiato e un filo d'olio, frullando ancora un poco per ottenere una farcia omogenea (foto 3).

● Se si ha a disposizione la planetaria[1], versare nell'apposito contenitore le due farine, un pizzico di sale, un filo d'olio e poca acqua e impastare



1



2



3



4

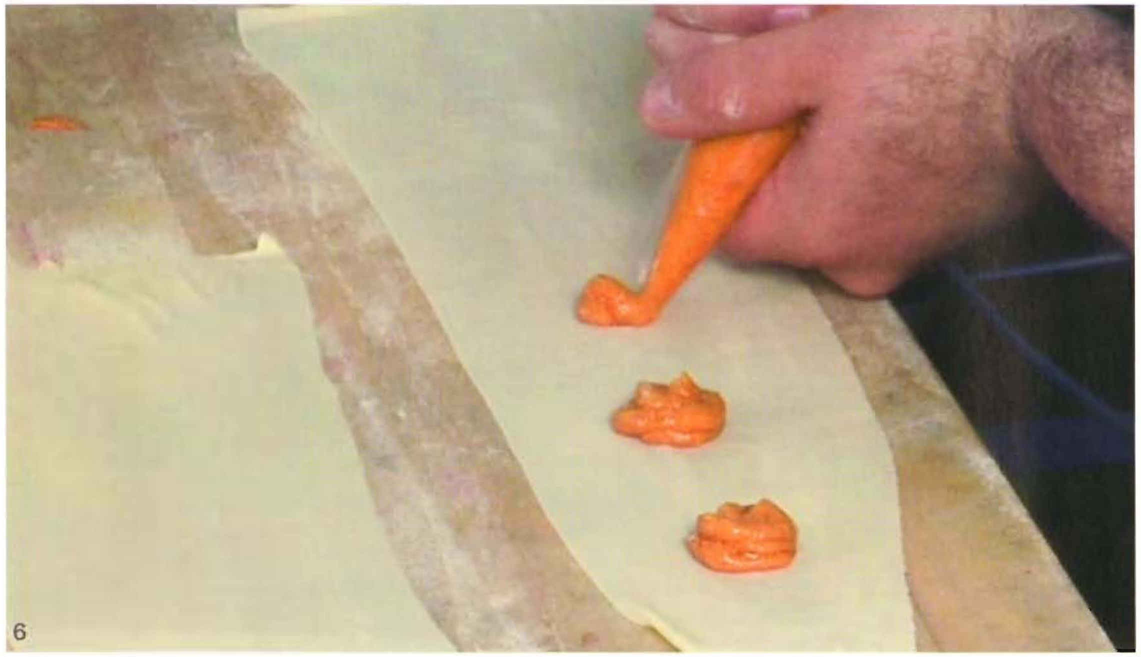


5

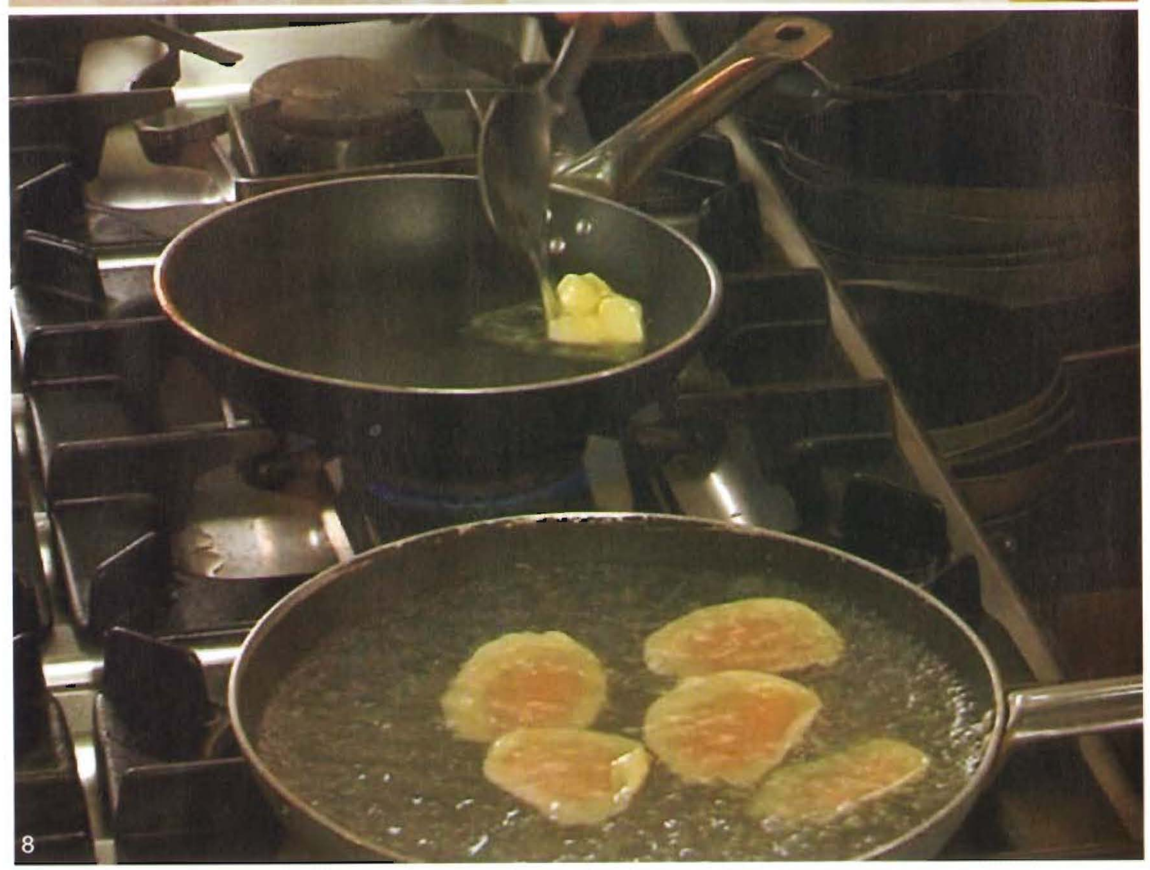
per circa 5 minuti, aggiungendo eventualmente altra acqua se l'impasto fosse troppo duro. In alternativa, gli ingredienti possono essere lavorati a mano sulla spianatoia. In entrambi i casi, la pasta va poi coperta con un panno pulito e lasciata riposare al fresco per mezz'ora (foto 4).

● Trascorso il tempo di riposo, stendere la pasta in una sfoglia molto sottile, utilizzando la sfogliatrice o il matterello e avendo cura di infarinarla leggermente con della semola (foto 5).

● Dividere la sfoglia ottenuta in due rettangoli di uguale dimensione e con un cucchiaino o un sac à poche formare su una delle sfoglie dei mucchietti di farcia al pomodoro, disponendoli a una distanza di 3-4 cm l'uno dall'altro (foto 6).


6


7


8

● Coprire con l'altra sfoglia e chiudere bene la farcia in modo che non rimanga dell'aria all'interno; tagliare quindi i tortelli con un coppapasta[2] rotondo e disporli ad asciugare su un piano infarinato (foto 7).

● Per la salsa tagliare la mozzarella a cubetti; sciogliere un cucchiaio di burro in un tegame, aggiungervi la mozzarella e cuocere a fuoco basso per 3-4 minuti.

● Filtrare il tutto con un colino, riporre da parte la mozzarella e rimettere il liquido ottenuto sul fuoco; appena questo bolle, aggiungere la panna, un pizzico di sale, una spolverata di pepe e lasciar ritirare fino alla densità voluta. Filtrare nuovamente con un colino a maglie strette per eliminare i grumi residui.

● Preparare la guarnizione friggendo per qualche secondo le bucce di pomodoro in una padella con dell'olio a una temperatura di circa 120°C, e riponendole ad asciugare su carta assorbente.

● Cuocere i tortelli in acqua bollente salata per 2-3 minuti; a parte sciogliere in una padella una noce di burro con qualche cucchiaio d'acqua di cottura (foto 8).

● Appena cotti, scolare i tortelli e glassarli brevemente nella padella con il burro.

● Nei piatti da portata versare una base di salsa di mozzarella, adagiarvi i tortelli e condire con dell'olio alle acciughe. Guarnire a piacere con della buccia di pomodoro fritta, un'acciuga salata e una foglia di basilico.

[1] **Planetaria**: sbattitrice/impastatrice usata per gli impasti.
[2] **Coppapasta**: stampo per tagliare e dare forma alla pasta.

CAPPELLACCI DI ANATRA CON CREMA DI RAPA ROSSA E PAPAVERO



Adriano Baldassarre

IL TORDO MATTO

PIAZZA SAN MARTINO 8, ZAGAROLO (ROMA)

Cappellacci di anatra con crema di rapa rossa e papavero

Piatto ricco, in cui i sapori e la consistenza dell'anatra e della rapa rossa ricordano la terra fertile di campagna.

Difficoltà: media
Preparazione: 1 ora e 30 minuti più il riposo della pasta
Cottura: 3 ore e 20 minuti
Vino: Montefalco Rosso DOC

Ingredienti per 4 persone

Cappellacci
500 g di farina di semola di grano duro
15 tuorli d'uovo
sale

Farcia di anatra
400 g di petto d'anatra
4 foglie di alloro
3 spicchi di aglio
1 dl di olio extravergine di oliva

Crema di rapa rossa
200 g di rape rosse
40 g di burro
1 cucchiaio scarso di semi di papavero





- In un recipiente mescolare i tuorli d'uovo, un pizzico di sale e la farina di semola; trasferire l'impasto sulla spianatoia e lavorarlo energicamente fino a ottenere un panetto liscio e ben amalgamato (foto 1).
- Avvolgere l'impasto in un foglio di pellicola trasparente e lasciarlo riposare per circa 30 minuti.
- Tagliare il petto d'anatra a pezzi di media dimensione, privarli parzialmente del grasso sotto la pelle, in modo che il piatto non risulti troppo grasso, e salarli (foto 2).
- In una casseruola soffriggere qualche spicchio d'aglio in camicia (non sbucciato) in un filo d'olio e aggiungervi l'anatra; rosolare appena, aromatizzare con qualche foglia di alloro e coprire con abbondante acqua calda (o in alternativa con del brodo preparato con le ossa dell'anatra). Cuocere a fuoco basso per circa 3 ore (foto 3).
- A cottura ultimata, passare l'anatra nel mixer e ridurla a un paté piuttosto sodo.
- A parte, porre le rape rosse in un pentolino con una noce di burro, ricoprirle d'acqua e farle sobbollire per circa 10 minuti (foto 4); scolarle e frullarle con il frullatore a immersione finché il composto sarà diventato una crema; regolare infine di sale.
- Sulla spianatoia infarinata tirare la pasta con il matterello in una sfoglia non troppo sottile e tagliare dei quadrati di circa 6 cm di lato; quindi, aiutandosi con due cucchiai, disporre al centro di ciascun quadrato una pallina di paté d'anatra (foto 5).
- Per realizzare i cappellacci piegare la pasta a triangolo, chiudendo bene i bordi intorno alla farcia, unire le due estremità opposte del triangolo premendole con le dita e piegare leggermente l'angolo superiore (foto 6).
- In una padella sciogliere una noce di burro e, nel frattempo, cuocere i cappellacci in acqua bollente salata per 3-4 minuti. Scolarli e passarli in padella con il burro finché saranno leggermente tostati (foto 7).
- Sui piatti da portata spalmare un fondo di crema di rape rosse, disporre una porzione di cappellacci e spolverare con i semi di papavero. Servire in tavola ben caldo (foto 8).








Chef ACADEMY
LA GRANDE SCUOLA DI CUCINA
CON LIBRO E RICETTE FILMATE
Scuola di cucina
DVD 1
5
Gnocchi e paste ripiene
Chef ACADEMY
LA GRANDE SCUOLA DI CUCINA
CON LIBRO E RICETTE FILMATE
Gnocchi e paste ripiene

Chef ACADEMY

LA GRANDE SCUOLA DI CUCINA
CON LIBRO E RICETTE FILMATE

Piano dell'opera

IN QUESTO NUMERO

5. Gnocchi e paste ripiene

DVD 1 — **SCUOLA DI CUCINA**

PREPARAZIONI E TECNICHE DI BASE
Pasta da choux
Gnocchi di patate
Vari formati di pasta ripiena
Crêpe o crespelle

GNOCCHI
Gnocchi al burro e salvia
Gnocchi alla parigina
Gnocchi di patate con robiola
Gnocchi di patate alla nepitella
Gnocchi alla romana
Gnocchetti di ricotta

PASTE RIPIENE
Tortellini in brodo
Timballo di tortellini
Ravioli di gamberi con ragù di mare

CRÊPE
Gallettes bretonnes
Crespelle alla sorrentina
Scrippelle 'mbusse

STRUMENTI
Organizzarsi in cucina
Strumenti per la lavorazione della pasta

MATERIA PRIMA
Le patate

DVD 2 — **CHEF IN CATTEDRA**

LE RICETTE

Uovo in pasta con bietole, ricotta e schiuma al burro
Davide Palluda,
ALL'ENOTECA,
Canale (Cuneo)

Gnocco di patate e ricotta con crema e cuore di nocciola
Roberto Cerea,
DA VITTORIO,
Brusaporto (Bergamo)

Gnocchi di patate croccanti con fonduta di parmigiano
Andrea Berton,
TRUSSARDI ALLA SCALA,
Milano

Gnocchetti di baccalà e tartufi di mare
Antonino Cannavacciuolo,
VILLA CRESPI,
Orta San Giulio (Novara)

Tortelli di pomodoro con salsa di mozzarella e olio alle acciughe salate
Gianni D'Amato,
IL RIGOLETTO,
Reggiolo (Reggio Emilia)

Cappellacci di anatra con crema di rapa rossa e papavero
Adriano Baldassarre,
IL TORDO MATTO,
Zagarolo (Roma)

LIBRO

Nel libro sono riportate tutte le ricette eseguite nei due DVD Scuola di Cucina e Chef in cattedra. Inoltre ulteriori preparazioni sul tema sono consultabili nella sezione Altre Ricette.

CHEF MAESTRO

Lo chef maestro vi insegnerà passo passo le tecniche di base e svelerà trucchi, curiosità e squisite ricette.

la Repubblica L'espresso

I CORSI DEL GRUPPO EDITORIALE L'ESPRESSO
Settimanale - N.28/2009 Anno II
Direttore Responsabile: Ezio Mauro
Gruppo Editoriale L'Espresso S.p.A.
Sede legale via Cristoforo Colombo 149 - 00147 Roma

Da vendersi esclusivamente in abbinamento al numero in edicola de la Repubblica oppure de L'espresso.
Euro 12,90 + il prezzo di Repubblica oppure de L'espresso.

90005
9 771974 456032